

Střekovská pivní pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sekaná pažitka 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mletá pálivá paprika 2 lžička
- Vejce natvrdo 3 ks
- Romadúr 50 g
- Pivo 2 dl
- Máslo 50 g
- Pepr, sůl 1 špetka
- Mletý kmín 1 lžička
- Sádlo 2 lžička
- Pivní sýr 10 g
- Mletá sladká paprika 2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pivní sýr nebo měkký tvaroh našleháme postupně s romadúrem, sádlem a máslem. Postupně přiléváme pivo. Vyšleháme v pastu.

Vejce a cibuli oloupeme, omyjeme a nasekáme. Oboje vmícháme do pivní pasty. Přidáme koření, pažitku a promícháme. Pokud je pomazánka příliš řídká, přidáme ještě trochu tvarohu. Nakonec ji

ochutíme solí. Střekovskou pivní pomazánku necháme v lednici odpočinout asi 3 hodiny.

Střekovskou pivní pomazánku podáváme na bílém pečivu nebo studené topince. Sádlo lze vynechat.