Smradlavka (k pivu)



Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
2 romadúry (nebo 2 jihočeské zrající)
2 tavené sýry (čtvereč-kové)
1 cibule
2 lžičky sladké mleté papriky
0,5 lžičky mleté pálivé papriky
0,5 lžičky mle-tého pepře
špetička chilli ko-ření
špetka mletého kmínu - ale vše můžeme volit podle chuti
pivo na zalévání po-mazánky, aby byla opravdu mazlavá

Postup

Příprava:
Oba druhy sýrů rozetřeme s nadrobno nakrájenou cibulí, přidáme všechny přísady a těs-ně na úroveň naložené směsky ve sklenici zalijeme pivem. Ne-cháme mezi okny, kam občas zasvítí sluníčko, či sklenici se sýrem necháme v ne moc stu-dené místnosti 3-4 dny uležet. Pozor - alespoň dvojnásobně zvětší objem!, proto dáme na-vrch jen alobal a sklenici posta-víme na hluboký talíř.

Doporučená příloha: měkký čerstvý chléb (pečivo), zapíjíme pivem.

Poznámka

Šmak jíme běžně, Smrad-lavku pouze na dvorku chalupy či v kuchyni při otevřeném okně (nepodceníme!).