



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Chmeľové a horké.**



Ambasádor
Krušovice 12%

Nátierka z pívneho syra

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Pivný syr (romadur, limburgger, vyzretý tilsiter), 180 g
- Eidam, 80 g
- Maslo/olej, 1 PL
- Cibuľa menšia, 1 ks
- Cesnak, 2 strúčiky
- Pivo Krušovice, 50 - 80 ml
- Rasca mletá, ½ čajovej lyžičky
- Sladká mletá paprika, ¼ čajovej lyžičky
- Čerstvo mleté trojfarebné korenie
- Listy bielej čakanky, 24 ks
- Redkovka, jarná cibuľka alebo pažítka na dekoráciu

POSTUP

1. Na zmesi masla a oleja orestujeme najemno nakrájanú cibuľu. Pridáme na kocky 10 x 10 mm nakrájaný pivný syr a nahrubo nastrúhaný eidam. Krátko opečieme, ochutíme prelisovaným cesnakom, korením, mletou rascou a paprikou.
2. Keď je zmes polohustá a čiastočne roztavená, podlejeme ju pivom (množstvo piva zvolíme podľa zrelosti a tavitelnosti syra) a podusíme do odparenia podstatnej časti piva, čím sa chute skoncentrujú. Syr sa nemá úplne rozvariť a konzistencia má byť krémovo hrudkovitá. Dochutíme korením, prípadne dosolíme.
3. Vychladenú nátierku vytvarujeme dvoma lyžicami a servírujeme v listoch bielej čakanky s hriankami.