



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



**Ambasador**  
Krušovice 12%

## **Nakladané olomoucké tvarôžky s cibuľou a korením v oleji**

### **SUROVINY NA 4 PORCIE**

- tvarôžky (uprednostníme tvar tyčiniek), 200 g
- cibuľa, 1 ks
- mletá sladká paprika, ½ ČL
- čierne korenie drvené 10 guľôčok alebo čerstvo nahrubo mleté z mlynčeka
- bobkový list, 1 - 2 ks
- drvená rasca, ½ ČL
- soľ
- slnečnicový olej na zaliatie podľa potreby
- pohár na nakladanie, ideálne sklenený s patentným uzáverom

### **POSTUP**

1. Tvarôžky nakrájame na kúsky veľké asi 1 × 1 cm do misy, v ktorej ich môžeme pohodlne premiešať.
2. Pridáme cibuľu nakrájanú nadrobno, posypeme mletou paprikou a zľahka premiešame.
3. Na dno zaváracej fľaše dáme celé čierne korenie a bobkový list, uložíme jednu vrstvu tvarôžkov, posypeme drvenou rascou a pokračujeme ďalšou vrstvou.
4. Zalejeme olejom, nádobu uzatvoríme a odložíme na chladnom mieste.

Ochutnáme po 3 dňoch a podľa chuti necháme ešte dozrieť.