

Pomazánka z pivního sýra

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	pivní sýr (např. Žumbera COOP)
50 g	změkklé máslo
1 ks	malá cibule (nasekaná nadrobno)
	sůl
1 lžička	mletá sladká paprika
trochu	drcený kmín
	mletý pepř
podle chuti	chilli
	pažitka
2 až 3 lžíce	světlé pivo



Postup přípravy

Sýr rozmačkáme vidličkou a promícháme s máslem. Když je směs kompaktní, přidáme nejemno nasekanou cibuli, osolíme a ochutíme kořením a nadrobno pokrájenou pažitkou. Přilijeme tolik piva, abychom získali pomazánku. Dochucení a pálivost je čistě na nás. Hotovou pomazánku namažeme na topinky a podáváme s pivem.