

# Syrečková pomazánka z Měnína



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 2dní 0h 0min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 2dní 0h 30min , Porce: **30**

**0** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Adam Lekavy

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syreckova-pomazanka-z-menina>

## Příprava

1. Vše nakrájet na kostičky a naházet do mísy
2. Zalít půlkou piva a rozmixovat tyčovým mixérem na kaši
3. Předělat do velké zavařovací sklenice (5 L)
4. Přilít zbytek piva a promíchat
5. Zadělat igelitem a gumičkou a nechat zrát 48 hodin v pokojové teplotě
6. Předělat do menších sklenic. Ponechat v lednici, zavařit nebo sníst

### Tip k receptu

Tvarůžky nebo syreček, to je fuk

## Ingredience

- 600 g Jihočeský syreček
- 2 ks červená cibule
- 1 ks Cibule
- 2 lžička mletá paprika
- 1 lžička sůl
- 1 kmín celý lžička kmín
- 1 lžička g Kmín drcený
- 1 palička střední stroužek Česnek
- 450 g Tavený sýr Kapie
- 0,4 l světlé pivo
- 3 malé ks chilli papričky

## Kategorie

Česká, Celoročně

