

Uleželý pivní sýr



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 3dní 0h 0min

Celkový čas: 3dní 0h 5min , Porce: **4**

460 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/ulezely-pivni-syr>

Příprava

Tvaroh, pivo a koření dobře promícháme. Vznikne řídká kaše, kterou nalijeme do zavařovací sklenice a přikryjeme pečícím papírem nebo ubrouskem. Směs necháme v pokojové teplotě odležet asi tři dny. Hotový sýr poznáme tak, že je slámové žlutý a voní podobně jako olomoucké tvarůžky. Podáváme s čerstvým pečivem jako předkrm nebo svačinu.

▣ Tip k receptu

Do sýrové směsi můžeme přidat ještě 1/2 lžice drobě nasekané zelené petrželky a do hotového produktu ještě jeden nebo dva stroužky prolisovaného česneku. Zralý sýr skladujeme v lednici, kde vydrží asi 3 dny (možná i víc, ale my ho vždycky do tří dnů snědli :-)

Ingredience

- 250 g tučného tvarohu
- 330 ml světlého piva
- špetka soli
- 1 lžička drceného kmínu
- špetka drceného pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Předkrm