

Suroviny:

- 300 g Romadúru
- 50 g másla
- 2 cibule
- 4 lžíce piva
- lžička sladké papriky
- špetka drceného kmínu
- mletý pepř
- sůl

Doba přípravy: 20 minut

Postup:

K pivu přijdou k chuti pikantní pochoutky, mohou být i výraznějšího aroma, protože pivo přece všechno spláchne. Zrající a dobře okořeněný sýr Romadúr s cibulkou je jedinečným rozjezdem pivních hodů. Pomazánka je poměrně tučná, což není vůbec na škodu. Dobře promastí žaludek a zamezí tak rychlému alkoholovému opojení.

Sýr rozmačkáme vidličkou spolu se změkklým máslem, přidáme na jemné kostičky nakrájenou cibuli, pivo a koření. Dobře promícháme a necháme odležet. Sýr servírujeme pomocí lžíce, kterou namáčíme do horké vody a ze sýrové hmoty vykrajujeme homolky (noky), které podáváme s chlebem, doplníme lístky listového salátu.

Zdroj: ČT1 - Kluci v akci