Naložený pivní sýr s pečenou cibulí, paprikou a čerstvými bylinkami

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/nalozeny-pivni-syr-s-pecenou-cibuli-paprikou-a-cerstvymi-bylinkami.html

Pivní sýr s pečenou zeleninou, utopený v olivovém oleji, vám nabrousí chuť na sklenici oroseného plzeňského piva. Některé choulostivější nosíky možná budou protestovat, ale jen do momentu, než ho ochutnají. Po ochutnání neodolá nikdo. Naložený pivní sýr je výborným doplňkem každého venkovního grilování.

Na přípravu 2 skleniček budeme potřebovat

- 100 g pivního sýra
- 2 větší cibule (červenou a žlutou)
- 1 červenou papriku
- 15 ks černých vypeckovaných oliv
- 4 ks naložených sušených rajčat
- 20 ml vinného octa
- 1 rozetřený stroužek česneku (počet lze zvýšit dle libosti)
- 1 čajovou lžičku směsi koření Alio peperoncini (prodává Koření od Antonína)
- 1 čajovou lžičku koření na pizzu
- Hrst plocholisté petrželky, pažitky, oregána, či medvědího česneku
- Sůl a pepř
- Syrová feferonka nebo olivový olej Peperoncino (4 čajové lžičky)
- Olivový olej (přibližně 1,5 dl)
- Alobal
- 2 skleničky o obsahu 2,5 – 3 dl
- Miska na míchání

Do každé skleničky si připravíme

- 1 větvičku čerstvého rozmarýnu
- 1 větvičku čerstvého tymiánu
- 1 kuličku nového koření

Postup naložení pivního sýra s pečenou zeleninou a bylinkami

Připravíme si dvě skleničky s pevným uzávěrem. Na dno každé z nich položíme oprané větvičky rozmarýnu a tymiánu. Přihodíme jednu kuličku nového koření.

První sýr vložíme do mrazáku. Bude se nám ztuhlý lépe krájet. Cibule oloupeme a jednu nakrájíme podélně na osminky, druhou na kolečka. Papriku omyjeme, zbavíme jadérek a nakrájíme na proužky.

Utrhneme si dva kusy alobalu (cca 30 x 30 cm) a vytvoříme z nich misky. Cibuli a papriku rovnoměrně rozdělíme do obou misek.

Obsah posolíme. Přidáme směs koření Alio peperoncini a koření na pizzu. Do každé misky (balíčku) přilijeme 2 polévkové lžíce olivového oleje a balíčky pevně uzavřeme.

Ve vyhřáté troubě na 160 °C pečeme balíčky se zeleninou 10 minut.

Po vyjmutí balíčků z trouby je necháme chvíli chladnout a pak je opatrně, abychom se neopařili, otevřeme. Upečenou zeleninu necháme zcela vychladnout.

Do misky vložíme nasekané bylinky, překrájené olivy a sušená rajčata. Přidáme vinný ocet a na jemno nakrájenou chilli papričku nebo olivový olej Peperoncino.

Nyní z mrazáku vyndáme pivní sýr a nakrájíme ho na kostičky o hraně 1 cm.

Nakrájený sýr vložíme do misky k olivám a rajčatům. Přidáme i vychladlou upečenou cibuli, papriku a najemno rozetřený česnek podle libosti. Směs osolíme a opepříme. Vše promícháme.

Hotovou směsí naplníme připravené skleničky. Obsah lehce stlačíme. Zbývající prostor zalijeme olivovým olejem tak, aby směs byla ponořená.

Skleničky uzavřeme a necháme je zrát minimálně jeden týden v ledničce.

Naložený pivní sýr je velmi chutný s chlebem a pivem. Je výborný s grilovanou krkovičkou, nebo jen s opečeným buřtíkem nad ohýnkem či grilovanou klobáskou.