



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- sałata liście - 4 sztuki
- piwo - 2 łyżki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz i posiekaj w drobną kosteczkę.
2. Ser, jeżeli jest wystarczająco twardy zetrzyj na tarce lub rozgnieć widelcem. Zmiksuj razem z masłem ogrzanym do temperatury pokojowej.
3. Wlej 2 łyżki piwa i dopraw do smaku przyprawami. Wyrób w rękach do uzyskania jednolitej, gładkiej masy.
4. Łyżkę zanurz w gorącej wodzie i wykrawaj nią z masy gomółki sera. Tradycyjnie podawaj z jasnym piwem i wiejskim chlebem posmarowanym cienko masłem.