
Gomółka serowa

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1424 razy.

1 kg twarogu
2,5 l mleka słodkiego
20 dag masła
2 jajka
łyżeczka kminku

Twaróg przetrzeć przez sito, dodać do mleka i ogrzewać w garnku, aż się biało zetnie. Przebrać do lnianego woreczka lub na gęste sito i odsączoną masę przełożyć do miski. Dodać roztrzepane jajka, masło i kminek. Wszystkie składniki dobrze wymieszać i ukręcić drewnianą łyżką. Uformować kulę, owinać gazą i powiesić w przewiewnym miejscu, aby dobrze podeschła. Tak przygotowany ser nadaje się także do natychmiastowego spożycia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD