Ser topiony (domowej roboty)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2883 razy.

potrzebujesz

500 g tlustego twarogu,

2 plaskie lyzeczki sody oczyszczonej,

jedno zoltko i kminek caly wg. uznania

twarog nalezy rozdrobnic mikserem, posypac soda, dokladnie wymieszac i odstawic na 3 godziny. Ser zrobi sie zoltawy. Po tym czasie w garnku na malym ogniu roztapiamy troche masla i wrzucamy ser i topimy az do uzyskania jednolitej masy bez grudek. Mase ciagle mieszamy. Zoltko rozrabiamy z 1 lyzka wody i dodajemy do masy, solimy, dodajemy kminek, przelewamy do miseczki i po ostygnieciu do lodowki. Ser jest wysmienity tylko nie mozna przesadzic z soda, bo sie robi twardy. Z kolei za malo sody powoduje, ze sie dobrze nie topi. Kwestia doboru ilosci do konkretnego sera.

A tak BTW to mozna tam u was twarog tlusty kupic? Bo na przyklad u Niemcow jest to bardzo trudne o ile nie niemozliwe. Pamietam jak kiedys szukalem twarogu i nie udlao sie :)

From: "Przemyslaw Koziarski" <peka@kki.net.pl>