
Ser topiony (domowej roboty)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2626 razy.

potrzebujesz

500 g tłustego twarogu,

2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej,

jedno żółtko i kminek cały wg. uznania

twarog należy rozdrobnić mikserem, posypać sodą, dokładnie wymieszać i odstawić na 3 godziny. Ser zrobi się żółtawy. Po tym czasie w garnku na małym ogniu roztopiamy trochę masła i wrzucamy ser i topimy aż do uzyskania jednolitej masy bez grudek. Masę ciągle mieszamy. Żółtko rozrabiamy z 1 łyżką wody i dodajemy do masy, solimy, dodajemy kminek, przelewamy do miseczki i po ostygnięciu do lodówki. Ser jest wysmienity tylko nie można przesadzić z sodą, bo się robi twardy. Z kolei za mało sody powoduje, że się dobrze nie topi. Kwestia doboru ilości do konkretnego sera.

A tak BTW to można tam u was twarog tłusty kupić? Bo na przykład u Niemców jest to bardzo trudne o ile nie niemożliwe. Pamiętam jak kiedyś szukałem twarogu i nie udało się :)

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