
Ser twarogowy (domowej roboty)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2492 razy.

Podaje (z pamieci ale chyba nie zlej) przepis na ser twarogowy.

Otoz mleko nalezy przelac do wielkiego (tak wielkiego zeby odpowiednia ilosc mleka sie zmiwscila. Jaka ilosc? to zalezy ile twarogu ma byc) gara. Po zsiadnieci sie mleka nalezy je podgrzewac.

UWAGA!!! nie gotowac!!!. Nalezy podgrzewac na baaardzo wolnym (malym) ogniu az mleko "przewroci sie" Pod wplywem ciepla - zetnie sie zsiadniete mleko tworzac twarog najpierw z jednej - potem z drugiej strony. Po podgrzaniu mleka i przewroceniu mleko nalezy odstawic do odstygniecia. Nastepnie przelac do woreczka z lnu (poszewka od poduszki), tetry lub innego, naturalnego materialu dosc zwiezlego. Potem nalezy poczekaz do odsaczenia sie serwatki. Czasami mozna znalezc jeszcze na wsiach prasy do twarogow. W domu mozna ew. wlozyc go miedzy dwie deski obciazyc gorna np kamieniami. Jesli nie to twarog tez bedzie dobry tylko bardziej "wilgotny" Jakosc twarogu zalezy przede wszystkim od jakosci mleka, a zaraz potem od cierpliwosci przy podgrzewaniu. Szybsze podgrzanie moze spowodowac, ze twarog wyjdzie suchy niczym wiory.

Smacznego :-))

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>

Nalezy tylko pamietac, ze nie wolno uzywac do tego mleka UHT, a obwiam sie, ze sa miejsca na swiecie, gdzie takie mleko podobnie trudno kupic jak juz gotowy twarog :)))

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

Jako surowiec mozna uzywac mleka pasteryzowanego. Najlepiej dodac do mleka kubeczek jogurtu. Zapewni on zywe kultury bakteri fermentacji mlekowej (dzieki nim mleko kwasnieje), nie probowalem ale mozna tez uzyc w tym celu Actimela albo czegos podobnego. Pozdrawiam i zycze smacznych twarogow :)
Nadestat(a):Kuba Kopycki <jakopy@o2.pl> 2006-06-17 09:06:00