

---

# Twaróg

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3643 razy.

Z mleka UHT mozna zrobic normalny twarog.

Mleko trzeba przegotowac, nastepnie przelac do szklanego naczynia (lub kamionkowego) i dodac do niego 1-2 lyzki naturalnego jogurtu , ale koniecznie z zywymi kulturami bakterii (jogurt powinien miec taka informacje na etykiecie).

Po kilku dniach, kiedy mleko sie "zsiadzie" podgrzewamy to naczynie, w ktorym stalo , w duzym garze wypelnionym woda. Tak podgrzewane mleko napewno sie nie zwarzy. nastepnie wykladamy sito gaza zlozona na czworo (gestosc), lub wspomniana tu juz tetra i zostawiamy przez kilka godzin. nastepnie zjadamy i cieszymy sie "polskim twarogiem"

Pozdrawiam

From: maciachy@friko2.onet.pl (Maciachy)

---

Butter Milk - w Kanadzie.

wlewamy do garnka i reszta tak samo ( nie trzeba czekc - jest juz zsiadle) doskonaly do jedzenia i do sernikow.

smacznego

Nadestaf(a):Jacek G. Maj <email@maj.ca> 2006-04-02 06:04:25