

---

# PKRM Ser zgliwiały

Dodano: 2007-11-07 18:29:07

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1660 razy.

1/2 kg suchego twarogu

1 łyżka masła

łyżeczka kminku

2 jajka

sól

Jego się robi w pewien dość charakterystyczny sposób: biały twarożek - powinien być suchy - odkłada się w jakieś ciepłe miejsce, przykrywszy miskę, dlatego, że on potem zacznie wydalać, wydzielać taki zapach - dość nieprzyjemny i mówi się na wsi, że on capi. I on powinien się ruszać, wogóle powinien dojść do takiego stanu, żeby się tak przemieszczać w tej misce, po całym pomieszczeniu - trzeba go łapać.

Stoi tak około tygodnia, następnie ten twarożek przesmażamy na maśle dodając do niego kminku. On się nam całkowicie rozpuści, osiągnie taką płynną konsystencję - jak fondue prawie. I potem po zdjęciu z ognia wbijamy do niego, no w zależności od ilości sera, 2-3 żółtka i zostawiamy. On wtedy zastyga - można go kroić już w plasterki.

Poezja :-)

Nadesłał: PKRM Wędrówka 1 "Wawelski smak" <>