
Prędkie sposoby robienia sera

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1312 razy.

Zsiadłe, kwaśne mleko, po zebraniu śmietany, ogrzać na wolnym ogniu, do zupełnego oddzielenia się twarogu. Następnie wlać do woreczka w celu oddzielenia serwatki, a po jakimś czasie wycisnąć z początku wolno, w końcu mocniej. Uszykowawszy w ten sposób ser, utrzeć go na tarce nad miską, wsypać lekko do garnka, przykryć i wstawić w ciepłe miejsce. Po kilku dniach, gdy ser ulegnie zupełnej fermentacji, dodać potrzebną ilość soli, topionego masła, wymieszać doskonale i ogrzewać na wolnym ogniu, żeby się dobrze wysmażył, mieszając ciągle od spodu, żeby się nie przysadził. Następnie wylać w głębokie naczynie, a po ostudzeniu okrajać wkoło nożem i wyłożyć na talerz. Można też, przy wykładaniu go z garnka, wsypać parę ziarenek karolku i dobrze wymieszać.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"