Prędki sposób robienia sera

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1358 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 niejakim 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 potrzebna ilość soli, topionego masła, wymieszać doskonale i ogrzewać na wolnym ogniu2eby się dobrze wysmażył, mieszając ciągle od spodu, ażeby się nie przysadził. Następnie wylać w głębokie naczynie, a po ostudzenia okrajać wkoło nożem i wyłożyć na talerz. Można też, przy wykładaniu go z garnka, wsypać parę ziarnek karolku i dobrze wymieszać .

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"