
Doskonały serek gorzki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1303 razy.

Wziąć świeżego twarogu, utrzeć na tarce, żeby nie było grupek, wsypać w garnek, zawiązać papierem i pozostawić tak, dopóki nie sfermentuje do większej połowy garnka. Wtenczas wsypać soli, rozetrzeć ser doskonale, żeby nie było grupek i robić z niego okrągłe serki, zbijając je ręką, żeby się trzymały, kłaść na sito i postawić żeby wyschły, przewracając je czasami. Jeżeli ser zanadto sfermentował i był za rzadki, trzeba dotrzeć trochę świeżego, zmieszać razem i dopiero robić serki.

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