
Ser gambrynus

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1264 razy.

Ser ten, sprzedawany po sklepach delikatesów, można bardzo łatwo zrobić w domu, mając ogród. 80 deka dobrego, słodkiego, nie zwarzonego, tłustego twarogu i 1/2 litra gęstej lecz świeżej kwaśnej śmietanki wymieszać dobrze wałkiem w donicy, aby nie było gruzełków. Nie sypiąc nawet soli, włożyć w rzadki, nowy, płócienny worek i zakopać na 24 godziny w czystej ziemi ogrodowej. Po tym czasie ziemia wyciągnie z niego wszelką wilgoć, a ser będzie gładki, tłusty, smarujący się jak masło. Wyjęty z worka układać w okrągłe grube wałki, zawijać w papier ołowiany i schować w chłodne miejsce do użycia. Ser taki, nie będąc solony, nie przeszedłszy przez żadne fermentacje, nie ulega dość prędko zgorzknieniu.

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