

Domácí tavený sýr

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

4 l mléka necháme zkysnout, slijeme syrovátku a hmotu dáme na plotnu. Při ohřevu oddělíme sraženinu na cedník a necháme okapat (ne více než 20 minut). Mezitím rozpustíme 100g tuku, který posolíme a dochutíme různým kořením(vegetou, kapií, sekanou šunkou, zeleninou, česnekem, mletým provensálským kořením).

Přidáme okapaný tvaroh, 2 vejce

1 lžičku sody bikarbony a na teple šleháme, až se táhne. Pokud se směs netáhne, opatrně přidáme ještě trochu sody. Asi za 10 minut je směs hotová., Nalijeme ji do teflonové formy (obyčejnou vypláchneme studenou vodou), když jsme ji předtím vyložili Mikrotenem nebo alobalem. Uložíme do chladničky.