

Domácí sýr

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

3 l plnotučného mléka

2 dcl jogurtu

sůl

0,1 dcl smetany

50 g másla

Postup

Postup přípravy: Mléko svaříme a necháme vychladnout. Potom do mléka vmícháme jogurt a necháme při pokojové teplotě 12 hodin odstát, aby se srazilo. Sražené mléko přecedíme přes plátno a necháme okapat. Do sýru, který se nám vytvoří přimícháme zbytek ingrediencí. Sýr lze ochutit např. česnek, paprika, pažitka, cibule - vše dle chuti.