



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

Ser żółty

Ser żółty

Składniki:

- ser biały, 1 kg
- mleko 3,2 % , 1 l
- jajka, 2 szt.
- masło, 2 łyżk.
- soda oczyszczona, 3 łyżecz.
- sól, 3 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Twaróg zalać gotowanym mlekiem. Gotować razem na wolnym ogniu ciągle mieszając około 10 minut. po tym czasie zostawić na chwilę. Następnie odlać na sitko lub druszlak. Odcedzić, ale tylko trochę. Do letniego dodać masło, jajka, sól i sodę. Znow postawić na ogień i gotować na wolnym ogniu około 10 minut ciągle mieszając. Wlać do formy i ostudzić.

