

domowy twarożek z solą i pieprzem białym...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko w worku	1 litr
sól	1/2 łyżeczki
Pieprz biały mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mleko w worku niepasteryzowane 3.2% przelać do dzbanka dodać sól i pieprz biały zmielony

nakryć gazą i odstawić na 2-3 dni do skwaśnienia

gdy mleko jest mocno ukwaszone dzbanek wstawić do garnka z wodą i podgrzać

najlepiej do 70-80C - większa temperatura spowoduje, że twarożek będzie twardy i niedobry

po podgrzaniu twarożek oddzieli się od serwatki i delikatnie wszystko wylać na odpowiedniej wielkości bardzo drobne sitko i zostawić do obciążenia serwatki na kilka godzin

gotowy twarożek dobrze się przekłada z sitka na talerzyk

nie ma lepszego twarożku kupnego od takiego domowego.....SMACZNEGO!!!

można też przyspieszyć ukwaszenie mleka dodając łyżkę śmietany kwaśnej