

Twarożek domowej roboty



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko 1 l
kefir 100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mleko odstaw w ciepłe miejsce, by skwasniało, albo wymieszaj je z kefirem. całość ogrzewaj powoli na ogniu do 70 stopni C, aż pojawi się skrzep i serwatka. ostudź. twaróg wylej na sito wyłożone płócienną serwetką, dokładnie osącz.