

"SWOJSKI" SER ŻÓŁTY



GOSIA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	1 kg
mleko 2%	2 l
margaryna	10 dag
sól	1 łyżka
ocet	1 łyżka
żółtko jajek	2
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować, wsypać rozdrobniony ser biały cały czas mieszając. Gotować do momentu aż zrobi się serwatka. Ser odlewamy. W garnku roztopiamy margarynę i dodajemy odcedzony ser, mieszamy do rozprowadzenia margaryny. Dodajemy żółtka cały czas mieszając na wolnym ogniu. Do sera wsypujemy sodę i sól oraz wlewamy ocet. Mieszamy. Ser wkładamy do pojemników np po margarynie. Gdy wystygnie wyjmujemy i kroimy. Smacznego