Biały ser

CAROLINE1983

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko 2-3 (niepasteryzowane)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko odstawić na 1-3 dni w ciepłe miejsce zeby sie ukwasiło. Następnie przelewamy je do duzego garnka i na małym ogniu podgrzewamy do ok. 60-70 stopni (tak żeby sernik oddzielił sie od serwatki). Odstawiamy do przestygniecia. Całość wylewamy na czysta lniana ściereczkę (może być specjalnie do tego celu przeznaczona zwykła pielucha tetrowa), lub do woreczka uszytego z lnu, pod spód podstawiamy duzy garnek lub wiadro żeby miała gdzie sciekać serwatka. Odcedzony ser zawiązujemy w sciereczce i zawiaszamy aby odciekła z niego reszta serwatki lub wkładamy do durszlaka, przykrywamy małym talerzykiem obciazonym słoikiem z wodą, odstawiamy do osaczenia na kilka godzin.