

Ser żółty domowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 l
twaróg	1 kg
sól	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
masło	2 łyżki
żółtko jajek	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do prawie gotującego się mleka dodać twaróg i mieszać, musi się podgotować ok 5 minut.
Wycedzić przez drobniutkie sitko.

Przełożyć to do naczynia, dodać wszystkie składniki i mieszać przez 15 minut, potem włożyć do formy i odstawić na 3-4 godziny.