

ser z jaj



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko 16 sztuk

mleko 1 litr

sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wbijamy do miseczki i rozkłócamy je i solimy. Mleko gotujemy i do gotującego się dodajemy jajka. Mieszymy delikatnie do momentu ścięcia się. Całą masę powstałą przelewamy do worka serowego (lub zrobionego z pieluchy tetrowej) i lekko ugniatamy by było zbite. Pozostawiamy do wystygnięcia. Smacznego !!