

żółty ser



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biały ser 1 kg

mleko 1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotować na małym ogniu ok. 20 minut. jak rozżednie i osiądzie na dnie odcedzić przez sito. Włożyć ten ser do czystego garnka i posolić do smaku dodać niepełną łyżeczkę sody i 1 żółtko- szybko wymieszać bo gęstnieje. Gorącą masę przełożyć do foremki i pozostawić do ostygnięcia.