

# Domowy biały serek



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **231** Ocena: **7250**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 litr mleka wiejskiego od krowy
- 3/4 szklanki mleka pasteryzowanego
- pomidorek i szczypiorek

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko od krowy przelewamy do litrowego słoika i odstawiamy na 1-2 dni w temperaturze pokojowej. Kiedy zbierze nam się na wierzchu śmietana zbieramy ją do małego pojemniczka. Do garnka wlewamy mleko pasteryzowane, gotujemy. Kiedy zacznie się podnosić dodajemy mleko od krowy. Zagotowujemy i odstawiamy do przestygnięcia. Następnie przelewamy je przez gęste sitko bądź sitko wyłożone gazą. Zostawiamy na noc w lodówce tak żeby serwatka wyciekła do garnka a serek się ukształtował. Podajemy z wcześniej zrobioną śmietaną oraz pomidorkiem i szczypiorkiem.



Twoje notatki do przepisu: