

# Jak zrobić indyjski ser Paneer



Autor: **Facet\_w\_kuchni**  
Przepisów: **77** Ocena: **1412**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 5 litrów mleka (może być również ze sklepu 3,2%)
- 10-12 łyżek soku z cytryny lub 3 łyżeczki kwasu cytrynowego
- rozpuszczone w pół szklanki przegotowanej wody
- można zamiast tego użyć octu
- lub pół opakowania Kwasomixu firmy Browin
- .
- Ponadto potrzebujemy:
  - • garnek do mleka ponad 5 litrów
  - • chusta serowarska lub tetra, którą wyłożony będzie
  - • dziurkowany pojemnik lub durszlak
  - • łyżka cedzakowa
  - • prasa do serów
  - lub bańka z wodą o pojemności 3 – 5 litrów albo ciężki kamień
  - którymi obciążymy nasz ser, aby „wycisnąć” z niego serwatkę

## Sposób przygotowania:

- 1 W pół szklanki przegotowanej wody przygotowujemy nasz roztwór zakwaszający z cytryny, kwasu, octu lub Kwasomixu. Mleko wlewamy do garnka i podgrzewamy mieszając, aby się nie przypaliło. Im wyższa temperatura tym częściej mieszamy. Kiedy na obrzeżach mleka zacznie się pojawiać pianka, sygnalizująca, że zaraz mleko się zagotuje, wlewamy naszą wodę z kwasem. Wyłączamy grzanie. Delikatnie mieszamy łyżką cedzakową. Po chwili skrzep powinien zacząć oddzielać się od serwatki. Jeśli serwatka robi się już prawie przezroczysta, odstawiamy garnek na 10 minut. Następnie przelewamy jego zawartość na durszlak wyłożony serowarską lub tetrową chustą, przepłukujemy delikatnie strumieniem letniej wody, aby wypłukać resztki kwasu z sera.
- 2 Kolejnym krokiem jest „odciskanie” sera. Zbieramy górne rogi tery, skręcamy. Jeśli dysponujemy, możemy to zrobić w prasie (takiej do owoców lub do serów) lub po prostu zostawiamy na durszlaku, przykrywamy talerzykiem i stawiamy na nim 3 lub 5 litrową bańkę z wodą. Najlepiej na kilka godzin. Po czym wyjmujemy efekt naszej pracy z tetry i ser gotowy.

Z 5 litrów mleka powinno wyjść około 70 - 75 dkg sera.

Od razu nadaje się do spożycia. W lodówce można go przechowywać do dwóch tygodni. Jak wspomniałem wcześniej jest łagodny w smaku, można go jeść zarówno na słodko jak i na ostro. Dość szybko chłonie aromat ziół i przypraw. Warto spróbować.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: