

# Jak zrobić własny serek a la philadelphia



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



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Duży jogurt naturalny 400 g
- Mały jogurt grecki (lub 2/3 dużego) ok. 230 g
- Mała śmietana 12 lub 18% (180 - 250 g – w zależności od opakowania)
- Płaska łyżeczka soli
- .
- Do zrobienia będą potrzebne również
- 2 miski (mogą być plastikowe)
- metalowe sitko o przekątnej 20 cm lub więcej
- 1 metrowej gazy
- różga kuchenna
- niewielki talerzyk
- duży słoik z przetworami np. ogórki konserwowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Z reguły robimy to wieczorem. Wszystkie składowe umieszczamy w misce. Podana ilość soli jest przykładowa. Każdy musi znaleźć taką ilość, która jemu odpowiada. Mieszamy różgą, żeby nie było grudek. Na drugiej misce kładziemy sito, które wykładamy połową metrowej gazy (dostępna w aptece). Przelewamy zawartość pierwszej miski na gazę. Następnie łapiemy rogi gazy, łączymy i razem delikatnie skręcamy, tak żeby zawartość nam nie wypłynęła. Na tak zawiniętą gazę kładziemy nieduży talerzyk spodem do góry. Na nim stawiamy duży słoik z przetworami (musi być ciężki). I zostawiamy w temperaturze pokojowej do rana.
- 2 Rano zdejmujemy słoik i talerzyk. Miskę z sitem wstawiamy na godzinę do lodówki. Po tym czasie wyjmujemy z lodówki. Nasz serek z gazy przekładamy do miseczki, w której docelowo będzie serwowany. I możemy się nim zajadać... Serwatki nie wylewajcie. Przyda się do zrobienia chleba...
- 3 Proste. Prawda? Ilość pracy? Minimalna. Efekt? Oceńcie sami, ale śmiem sądzić, że polubicie jak spora część moich znajomych, którym powiedziałem jak to zrobić...



Twoje notatki do przepisu: