

# Pyszny ser domowy



Autor: **fioreborne**  
Przepisów: 15 Ocena: 182



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- naturalne mleko (od rolnika a nie ze sklepu) 1 litr
- kefir 1 litr
- jaja 6 szt.
- sól 4 łyżeczki
- papryka ostra 1/3 łyżeczki
- szczypta kminku
- czosnek 2 ząbki
- po łyżce natki koperku i pietruszki (można więcej)

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka dobrze wymieszać z solą.
- 2 Mleko i kefir wlać do garnka, postawić na ogień i zagrzzać.
- 3 Do gorącego mleka (nie doprowadzając do wrzenia), wlewać cienkim strumieniem jajka wymieszane z solą. Wymieszać i zagotować.
- 4 Delikatnie gotować mieszając na małym ogniu przez kilka minut, aż powstanie serwatka.
- 5 Zdjąć z ognia, ostudzić przez 1-2 minuty i dodać drobno posiekany koperek i pietruszkę, paprykę ostrą, kminek, wycisnąć ząbki czosnku, wymieszać.
- 6 Wlać wszystko na durszlak, wyłożony gazą (najlepiej pieluchą złożoną w dwie warstwy). Wyrównać masę twarogową łyżką.
- 7 Ująć gazę za 4 końce i związać grubą nicią na kształt kuli. Położyć na desce do krojenia. Przycisnąć jakimś ciężarem, na przykład naczynie z wodą. Zostawić tak na 1-2 godzinę do całkowitego odsączenia serwatki. Jeśli lubicie ser miękki, nie trzeba długo trzymać, ponieważ im dłużej trzymasz, tym twardszy ser. Na ser miękki wystarczy tylko pół godziny.
- 8 Wstawić do lodówki na kilka godzin (lub przez noc). Na śniadanie można zrobić kanapki z pysznym świeżutkim serem.

## Twoje notatki do przepisu: