

Ser cytrunowy



Autor: **pracowniaserow**
Przepisów: 13 Ocena: 73

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 litr mleka pasteryzowanego w niskiej temperaturze
- 200 ml soku z cytryny (3 - 4 cytryny)
- Sól
- Zioła - opcjonalnie

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku podgrzej mleko do temperatury 80 - 90°C. Mieszaj, aby się nie przypaliło.
- 2 Zdejmij garnek z ognia i dodaj sok z cytryny. Dokładnie wymieszaj. Powinieneś zauważyć oddzielający się skrzep.
- 3 Odstaw na 15 minut. W tym czasie serwatka powinna wyraźnie oddzielić się od skrzepu.
- 4 Przelej skrzep do sitka wyłożonego chustą serowarską. Pozostaw do ocieknięcia na 1 - 2 godziny
- 5 Przełóż ser do miski. Dodaj sól i zioła
- 6 Gotowe!
- 7 Więcej przepisów na ser znajdziecie na naszej stronie pracowniaserow.pl

Twoje notatki do przepisu: