

serek do smarowania domowym sposobem



Autor: **DomowaPiwniczka**
Przepisów: **254** Ocena: **2523**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Mleko - 1,5 l (świeże krowie lub kozie, nie może być UHT)
- Zakwaska - probiotyki

Sposób przygotowania:

1 I dzień wieczorem

Mleko zagotowuję w garnku stalowym lub elamliowanym (nie może być aluminiowy) i studzę do temperatury mniej więcej ludzkiego ciała - 37, max 40 stopni. Pozbywam się kożucha. Dodaję zakwaskę rozrobioną z odrobiną mleka. Zamykam szczelnie i odstawiam na noc przy kaloryferze.



2 II dzień rano

Odlewam szklankę na śniadanie - pyszny jogurcik :) nie mogę się oprzeć, a le można pominąć. Jednak warto spróbować, jeśli nie czuć cukru, znaczy bakterie zrobiły swoje i pozbawiły produkt laktozy :)

Nagrzewam piekarnik do 50-60 stopni, wyłączam i wstawiam do niego szczelnie zamknięty słoik z jogurtem. Zapominam na cały dzień.

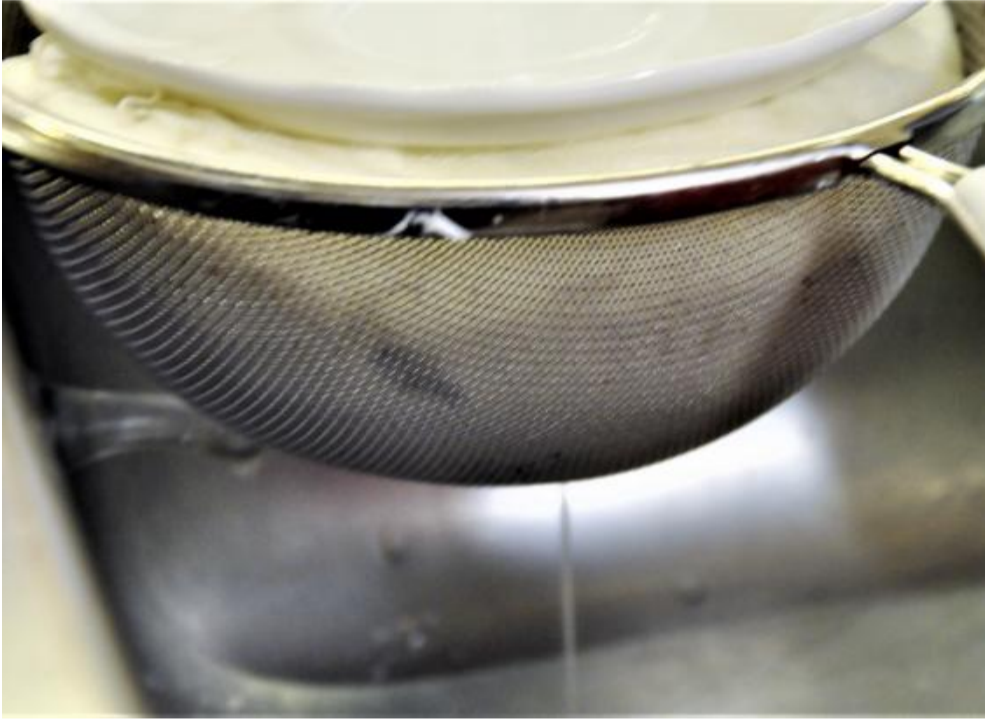
3 II dzień wczesnym wieczorem

Wyjmuję słoik z piekarnika. Zlewam przezroczystą ciecz - serwatkę.

Sitko wykładam jałową gazą (taką z apteki). Wylewam ostrożnie na nie zawartość słoika.

Pozwalam działać sile ciężkości, by odsączyć ser z serwatki. Przez chwilę... i rogi gazy zawijam na wierzch sera, by całkowicie zawartość była całkowicie owinięta gazą. Obciążam talerzykiem, czasem na talerzyka stawiam jeszcze małą szklankę z wodą, by docisnąć mocniej ser.

Zostawiam na jakieś 2-3 godziny.



4 II dzień późnym wieczorem

Odwijam gazę z wierzchu sera i siup, sito do góry nogami na naczynie, w którym ser przechowuję. Gotowe!

Warto pamiętać, by nie zużywać aluminiowych naczyń ani sztuców, najlepiej szklany słoik, drewniana łyżka i emaliowany ew. stalowy garnek.



5 Pałaszuję na różne sposoby, a najbardziej lubię z płatkami chili i jakąś zieleniną, sam lub na domowych bułeczkach z ziarnami, Jakie to pyszne!



Twoje notatki do przepisu: