

IN LESS THAN 2 HOURS

Easy Cheese Maker

Fresh & healthy!



Sposób przygotowania twarogu:

1. do białego pojemnika wlać 1 litr wybranego mleka,
2. wstawić naczynie do kuchenki mikrofalowej (14 minut, na największej mocy 800W) lub podgrzać mleko w garnku do 92 stopni,
3. po wyjęciu pojemnika z kuchenki mikrofalowej dodać sok z cytryny (ok 30ml),
4. całość wymieszać i odstawić na 30 minut (przechowywać w temperaturze pokojowej), w tym momencie można dodać do sera sól, cukier lub inne przyprawy,
5. następnie zawartość pojemnika przelać na sito, poczekać aż ocieknie serwatka,
6. sito z serem przełożyć ponownie do białego pojemnika, zamknąć pojemnik i wstawić do lodówki na godzinę,
7. twaróg przełożyć z sita na talerz i gotowe!

Po dodaniu do mleka:

- cytryny lub limonki, otrzymany twaróg będzie miała delikatny smak,
- octu, twaróg będzie o wyrazistym smaku,
- jogurtu, otrzymamy ser o kremowej konsystencji.

Przepisy

Kremowy serek z łososiem

Do zrobienia serka użyj: 750ml mleka, 3 jogurty naturalne 150ml, pół łyżeczki soli

Kiedy ser będzie gotowy, zmieszaj go w misce z kawałkami wędzonego łososa i świeżym koperkiem.

Serek z ziołami

Do zrobienia serka użyj: litr mleka, 30ml soku z cytryny, pół łyżeczki soli

Kiedy ser będzie gotowy, potnij go w trójkąty i pokryj mieszanką świeżych ziół (szczypiorek, natka pietruszki, bazylia itd)

Szaszłyki z sera i truskawek

Do zrobienia serka użyj: litr mleka, 20ml soku z cytryny, 28 gram cukru.

Kiedy ser będzie gotowy, potnij go w dużą kostkę i naprzemiennie nabijaj szaszłyki porcjami sera i świeżych truskawek. Posyp brązowym cukrem