

Domácí vařený sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- margarín 250 g
- olomoucké tvarůžky 200 g
- tavený sýr 125 g
- kysaná smetana 125 g
- kondenzované neslazené mléko 150 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Ve vodní lázni rozpustíme margarín s taveným sýrem a tvarůžky
2. Vše šleháním spojíme a pak sundáme z ohně, necháme stále ve vodní lázni
3. Přidáme kondenzované mléko a kysanou smetanu a opět dobře promícháme
4. Příchutí sýru docílíme přidáním různých ingrediencí jako například kmínu, drceného pepře, česneku.....
5. Tekutý sýr promíchaný s některou z příchutí nalijeme do připravených forem (formy) a necháme v lednici ztuhnout.