

Korbačíky podle Ládi Hrušky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- mozzarella 1 balení
- horká voda 1 ks
- studená voda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Do horké vody dáme 4 lžičky soli, do studené vody 3 lžičky soli
2. Do hrnce s horkou vodou vložíme mozzarellu
3. Jakmile se sýr začne lepit na lžici, nebereme na lžici kousek rozpuštěného sýra, prsty jej několikrát prohněteme do kuličky jako těsto, pak z něj prsty taháme dlouhé "provázky", které okamžitě chladíme ve studené osolené vodě
4. Korbačíky vyndáme ze studené vody, necháme na sítku okapat a můžeme je ihned podávat.

Doporučení:

Pokud by sýr zchladl natolik, že už by se netáhl, stačí ho opět ponořit na chvíli do horké vody, dokud nezměkne.

Poznámka:

Jeden hrnec studené vody a jeden hrnec horké vody