

Domácí tavený sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- jedlá soda 1 lžička
- máslo 1 lžička
- tvaroh 1 kostka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Tvaroh dobře rozmícháme se sodou, případně dalšími přísadami, a necháme 10 minut uležet. V kastrolku rozpustíme lžičku másla, přidáme tvaroh a zamícháme. Necháme vychladit v misce. Tvaroh se během těch 10 minut úplně změní a přestane mít tvarohovou chuť. Je to opravdu tavený sýr, který můžeme namazat na pečivo. Pokud ho nesníte hned, skladujte přikrytý nebo v alobalu.

Poznámka:

můžeme přidat: bylinky, česnek, kmín, zelenina, salám.