

Domácí vařený sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- margarín 250 g
- olomoucké tvarůžky 200 g
- tavený sýr 125 g
- kysané smetany 15 g
- neslazené kondenzované mléko 150 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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. Tekutý sýr promíchaný s některou z příchutí nalijeme do připravených forem (formy) a necháme v lednici ztuhnout.

Doporučení:

- Z jedné dávky si můžete vytvořit i několik příchutí sýru, použijeme menší formy a jednotlivé ingredience promícháme přímo ve formě.

Poznámka:

chceme-li sýr s příchutí přidáme různé ingredience jako například kmínu, drceného pepře, česneku...