

Šumavský sýr

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- měkký tvaroh 1 kg
- máslo 150 g
- vaječné žloutky 3 ks
- drcený kmín 1 lžička
- mletá sladká skořice 1 lžička
- sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Tvaroh rozdrtíme, posypeme solí, drceným kmínem a uložíme v nádobě s uzávěrem
2. Nádobu postavíme do teplejšího prostředí a necháme týden zesýrovatět
3. Po týdnu na mírném ohni sýr roztavíme s máslem
4. Ještě do horkého sýru vmícháme žloutky s červenou paprikou
5. Necháme vystydnout a pak uchováváme v sáčku v chladnu.