

Paneer - indický sýr

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- plnotučné mléko 2.3 l
- citrónová šťáva 5 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Mléko zahřejeme na střední teplotu a to v dostatečně velkém hrnci, aby mohlo vzkypět a nepřeteklo
2. Připravíme si srážecí činidlo; cedník vyplníme dvěma vrstvami látky (např. rezné plátno) a položíme jej na druhý hrnec, kam bude odtékat přecezená syrovátka, když mléko začne vařit, vmícháme do něho srážecí činidlo, hrnec odstavíme ze zdroje tepla, téměř okamžitě se od žlutozelené syrovátky začne oddělovat houbovitý panýr, jestliže syrovátka nebude čistá, položíme hrnec znovu na horký zdroj a přidáme ještě trochu srážecího činidla
3. Po úplném oddělení panýru a syrovátky sebereme panýr do plátýnka na sýr, cca půl minuty ho propláchneme pod studenou tekoucí vodou, aby ztuhl a aby se odstranily všechny zbytky srážecího činidla, které by jinak mohly pozměnit chuť sýra
4. Zbytek vody vytlačíme jedním z následujících dvou způsobů:
 - a) Chceme-li získat tuhý panýr na přípravu sýrových kostiček nebo hnětení do těsta, svážeme panýr do plátýnka a zatížíme na několik hodin, čím déle se bude lisovat, tím bude pevnější, pak odstraníme závaží, sýr nakrájíme a použijeme dle příslušných receptur
 - b) Panýr také dostatečně ztuhne, zavěsíme-li ho v kousku látky a necháme odkapávat

5. Potřebujete-li měkký sýr, utáhneme jednoduše okolo panýru plátýnko a vodu vymačkáme.