

Domácí sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kmín 1 ks
- tvaroh 500 g
- paprika sladká mletá 1 lžička
- sůl 1 ks
- žloutek 1 ks
- máslo 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Tvaroh v kostce (ne ve vaničce) osolíme a okmínujeme. Vložíme ho do porcelánové mísy a zakryjeme utěrkou nebo plátněným ubrouskem. Necháme uležet při pokojové teplotě čtyři dny. Denně promícháme. Vzniklý sýr umeleme na masovém strojku. V hrnci rozpálíme máslo, přidáme papriku, žloutek (není nutný) a sýr a mícháme do zhoustnutí. Porcelánovou mísu vypláchneme studenou vodou a horký sýr do ní nalijeme. Necháme ztuhnout. Pak vyklopíme. Na vzduchu sýr sušíme ještě pár dní (stačí dva). Nejlépe v chladnější spíži.