

Domácí tavený sýr z tvarohu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vanička tvaroh 1 ks
- jedlá soda 1 lžička
- máslo 1 lžíce
- sůl, česnek, bylinky, kmín 1 ks
- podle chuti zelenina, salám 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Tvaroh dobře rozmíchejte se sodou - pozor, nedávejte sody více. Přidejte další přísady dle chuti, zamíchejte a nechte 10 minut uležet.

V kastrolku rozpustíme lžici másla, přidáme tvaroh a zamícháme. Necháme vychladit. Tvaroh během 10 minut úplně změní strukturu a přestane mít tvarohovou chuť. Stane se z něj tavený, mazací sýr. Já jsem přidala k ingrediencím nakrájený šunkový salám. Domácí sýr v lednici přikryjte třeba alobalem.