

Domácí sýr

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 2 l
- Citron 1 ks
- Sůl, česnek, bylinky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Tunisko

Počet porcí: 4

Postup:

Mléko vaříme dokud nezačne utíkat z hrnce, přestaneme tedy těsně před bodem varu. Vymačkáme do něj šťávu z půlky citronu a počkáme pár minut jestli se sýr vysrazí. Pokud ne, přidáme ještě druhou půlku citronu. Přefiltrujeme přes utěrku, syrovátka protečou a sýr zůstane v utěrce, pořádně protřepeme a utěrku svážeme a necháme přes noc ještě vykapat.