

Tvaroh s rakytníkovým pyrém

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Plody rakytníku 2 kg
- Cukr krupice 1 kg
- **Na tvaroh**
- Tvaroh 500 g
- Med 4 lžíce
- Cukr s pravou vanilkou 2 balíček
- Citronová šťáva 1 ks
- Mléko 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Opláchnuté plody rakytníku dejte do hrnce s cukrem a zalijte takovým množstvím vody, aby byly plody pod hladinou. Pomalu uveďte do varu a děrovanou naběračkou odstraňujte tvořící se pěnu. Vařte tak dlouho, až rakytník zcela změkne a plody popraskají.

Pak protřete jemným cedníkem nebo sítím a podle chuti dosladte. Zahorka plňte do sklenic, uzavřete a po vychladnutí uchovejte na chladném a tmavém místě. Pyrém tak vydrží až půl roku. Na tvaroh promíchejte v míse všechny uvedené přísady a nechte 10 minut v chladu odležet. Pak rozdělte do misek a ozdobte každou misku 2 lžícemi rakytníkového pyrém.