

Přírodní sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 1 l
- čerstvá citrónová šťáva 10 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Mléko ve WOKu zahřejte až do varu, odstavte z plotny a vmíchejte vymačkanou citrónovou šťávu. Důkladně míchejte, až se začnou tvořit bublinky. Pak nechte vychladnout. Vychladlé mléčné sraženiny nechte okapat v čisté utěrce a potom ještě jemným vymačkáním zbavte veškeré tekutiny. Vzniklý sýr dejte na talíř, zatěžte a na 2-4 hodiny uložte do chladničky. Z 1 litru mléka získáte asi 100 g sýra.

Poznámka:

Můžete jej ochutit různým kořením a podávat s vekou nakrájenou na malé krajíčky, nebo topinkami.