

Panýr - čerstvý indický sýr

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Polotučné mléko 1 l
- Sůl 1 ks
- Šťáva z citronu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 2

Postup:

Do vařícího mléka (pozor na připálení) vmícháme citronovou šťávu, aby se mléko dobře srazilo. Měla by vzniknout sraženina v podobě malých kousků a průhledná nažloutlá syrovátka. Sýrové kousky zachytíme na větším hustém cedníku.

Po odkapání a vychladnutí hmota na cedníku ztuhne a potom tento sýr můžeme krájet.

Srážet lze i pomocí jablečného octa, kyseliny citronové, kyselé syrovátky, jogurtu... Použití citronové šťávy však dává sýru velmi příjemnou vůni a jemnou chuť.