

Bylinkový velikonoční sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 l
- vejce 10 ks
- **podle chuti**
- provensálské koření 1 ks
- sůl 1 ks
- bazalka 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V hrnci dáme vařit mléko. Mezitím si v míse rozbijeme vejce. Když začne mléko trochu vařit, lehce vmícháme vejce. Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme sladkou papriku a bylinky.

Na mírném ohni směs mícháme, dokud nezhrudkovatí. Mezitím si připravíme gázu, kterou dáme na cedník. Uvařený sýr vlijeme na gázu a silně svážeme do uzlíku.

Sýr necháme až do vychladnutí v gáze. Sýr podáváme s mazancem, čabajkou a dalšími velikonočními pochutinami.

Doporučuji přípravu sýru z domácího mléka a vajec.