Domowy twaróg

PrzepisyMargaretki

Polecane na: **przetwory, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

mleko świeże (ewentualnie już mleko zsiadłe - 2 litry) - 4 litr

Dodatkowe info:

Mleko najlepiej od gospodarza, nie może to być mleko UHT, bo się po prostu zepsuje. Wystarczy odstawić je w ciemne miejsce na dwie doby. W lodówce również się zasiądzie, ale trzeba dłużej poczekać.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko odstawić na 2-3 dni, aż się zsiądzie. Zsiadłe mleko przełożyć do garnka i podgrzewać, aż kawałki sera oddzielą się od serwatki.

KROK 2: Przelać zawartość garnka do sitka wyłożonego ścierką lub gazą. Podwiesić, aby płyn obciekł.

KROK 3: Po 2 godzinach mamy gotowy twaróg.