Mozzarella z bazylią

Jolanta Okonek

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- mleko - 2 litr
- kwasek cytrynowy - 3/4 łyżeczka
- woda - 155 ml
- podpuszczka roślinna - 3 kilka kropel
- posiekana bazylia - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W 125 ml wody rozpuszczamy kwasek cytrynowy. Wlewamy razem z mlekiem do garnka i mieszamy.

KROK 2: Całość podgrzewamy do czasu osiągnięcia 32 stopni C. Następnie zestawiamy z ognia, wlewamy pozostałą wodę wymieszaną z podpuszczką roślinną i mieszamy ok. pół minuty. Przykrywamy i odstawiamy na ok. 5-7 minut, po tym czasie mleko powinno być już ścięte.

KROK 3: Ścięte mleko kroimy długim nożem w dużą kostkę i delikatnie mieszając podgrzewamy do temperatury 40 stopni. Zestawiamy z ognia i mieszamy 3 minuty.

KROK 4: Za pomocą łyżki cedzakowej skrzep przekładamy na durszlak wyłożony chustą serowarską.

KROK 5: Odciskamy lekko i formujemy kulę, którą kładziemy na głębokim talerzu i podgrzewamy w mikrofalówce przez minutę. Zlewamy nadmiar serwatki i ponownie podgrzewamy przez pół minuty.Po tym czasie ser razem z posiekaną bazylią ugniatamy na stolnicy (jest gorący, więc warto założyć gumowe rękawiczki).

KROK 6: Formujemy dowolny kształt i wkładamy na chwilę do zimnej wody. Przechowujemy w lodówce, w woreczku z serwatką.