Domowa ricotta

Jolanta Okonek

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- serwatka - 3 i 1/2 litr
- mleko pełnotłuste - 1/2 litr
- ocet winny - 5 łyżka

Dodatkowe info:

Czas przygotowania nie uwzględnia czasu chłodzenia (8 godzin).

Sposób przygotowania:

KROK 1: Serwatkę razem z mlekiem wlewamy do garnka. Podgrzewamy do temperatury 90 stopni (temperaturę kontrolujemy termometrem), po czym garnek stawiamy na najmniejszym palniku zmniejszając tym samym temperaturę podgrzewania do minimum, by nie dopuścić do zagotowania.

Do gorącej serwatki z mlekiem dodajemy ocet i dokładnie mieszamy przez 5 minut. Po tym czasie wyłączamy grzanie i całość chłodzimy przez minimum 8 godzin.

Po schłodzeniu całość przecedzamy przez gęste sitko i odstawiamy do odcieknięcia na 1-2 godziny.

Gdy serek odcieknie z nadmiaru serwatki przekładamy go do miseczki i przechowujemy w lodówce.