





Twarożek domowy

 ewaeu.

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mleko - 1 litr
jajka - 4 szt.

śmietana 18 % - 400 g
cukier - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko zagotować. Śmietanę i jajka dokładnie wymieszać. Zalać gotujące się mleko śmietaną z jajkami. Dodać łyżeczkę cukru. Cały czas podgrzewać, aż wytrąci się twarożek. Pozostawić do całkowitego wystudzenia i dopiero wyrzucić na sito. Twarożek gotowy. Smacznego.