Twarożek z orzechów nerkowca (wersja podstawowa)

H A B I B I

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

Składniki:

orzechy nerkowca -

Dodatkowe info:

Świeżo przygotowany twarożek smakuje zupełnie inaczej, niż po schłodzeniu w lodówce. Wtedy dopiero zaczyna bardzo przypominać prawdziwy twarożek z krowiego mleka.

W zamkniętym pojemniku może postać w lodówce nawet kilka dni, dlatego warto od razu zrobić większą ilość.

Dobrze kompinuje się z wędzonym łososiem, pomidorami, rzodkiewką, ogórkiem czy szczypiorkiem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy wsypać do słoika i zalać ciepłą wodą kilka centymetrów ponad ich poziom. Słoik zakręcić i odstawić na kilka godzin (lub na noc) w chłodne miejsce.
Kiedy orzechy spęcznieją - odlać wodę do innego naczynia, pozostawiając niewielką ilość w orzechach. Dodać sól oraz sok wciśnięty z połowy cytryny i zmiksować na ulubioną konsystencję - serek może być bardzo gładki albo pozostać lekko ziarnisty. Regulować jego konsystencję dodatkiem wody.