

Ser żółty

Składniki

na kostkę o wymiarach 6x7x7 cm

½ litra mleka

½ kg twarogu* tłustego lub półtłustego (w kostce)

50 g masła

1 jajko**

½ łyżeczki soli***

¼ łyżeczki sody oczyszczonej

Wykonanie

1. Mleko podgrzać (7 min, 90 st. C, obr. 2).
2. Dodać twaróg i podgrzać (7 min, 90 st. C, obr. 2).
3. Odcedzić ser przez koszyczek (lub durszlak) wyłożony szmatką lub kilkakrotnie złożoną gazą.
4. Masło umieścić w naczyniu miksującym i rozpuścić (2 min, 50 st. C, obr. 2).
5. Dodać odsączony ser i podgrzać (7 min, 90 st. C, obr. 2).
6. Dodać pozostałe składniki i podgrzać (2 min, 90 st. C, obr. 3,5).
7. Szybko przełożyć do innego naczynia i schłodzić w lodówce przez co najmniej 4 godziny.

Wskazówki

* najlepiej używać twarogu zrobionego samodzielnie (wskazówki, jak go zrobić, dostępne są [tutaj](#)); jeśli takim nie dysponujecie, użyjcie twarogu w kostce lub na wagę; jeśli jednak wybieracie twaróg sernikowy (w tzw. wiaderku), zwróćcie uwagę na jego skład, ponieważ często zawiera szkodliwe dodatki (w składzie powinno się znajdować tylko mleko i kultury bakterii)

** warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczętce; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

*** trzeba uważać na rodzaj używanej soli; naszym zdaniem najlepsza jest sól himalajska i niejodowana sól kamienna; jod, którym "wzbogaca się" popularną białą sól, szkodzi naszemu układowi hormonalnemu