

# Odkwaszanie sera

Dodany przez Marzena

## **zawiń w papier pergaminowy**

Kwaśny ,biały ser łatwo odkwasisz.Wystarczy zawinąć go w papier pergaminowy i włożyć do miseczki z czystą wodą na kilkanaście minut.Po wyjęciu z wody osusz papierowym ręcznikiem.

