JAK ZROBIĆ BIAŁY SER

Dodany przez Kucharz-Misio

Świeży, biały ser może być bardzo delikatny i lekki. Jeśli chcesz mieć w domu prawdziwie puszysty twaróg, kup dobre mleko i do dzieła.

Krok 1

Potrzebne ci będzie mleko niepasteryzowane – szukamy go nie na sklepowych półkach, a w lodówkach. Niepasteryzowane mleko sprzedawane jest w woreczkach lub w butelkach. Najlepsze jednak będzie to zakupione w gospodarstwie – jeśli tylko masz taką możliwość.

Krok 2

Potrzebne ci będzie również zsiadłe mleko

Krok 3

Zagotuj w garnku zsiadłe mleko i mleko niepasteryzowane, w proporcji pół na pół. Możesz też dodać łyżkę kwaśnej śmietany lub jogurtu. Podgrzewaj na wolnym ogniu.

Krok 4

Po niedługim czasie zacznie się wytrącać ser od serwatki. Poczekaj jeszcze trochę, aż wytrąci się więcej sernika. Płyn nie może jednak gotować się zbyt długo, inaczej ser będzie twardy i zrobi się żółtawy.

Krok 5

Przelej zawartość garnka do woreczka z gazy lub pieluchy tetrowej, ułożonej w trójkąt i zszytej wzdłuż jednego boku. Nie wylewaj serwatki - jest zdrowa i świetnie nadaje się do żurku.

Krok 6

Trójkątny worek z serową zawartością można zawiesić nad zlewem (szpicem do dołu, górę worka wiążemy), tak żeby reszta serwatki spokojnie ściekała, a ser pod wpływem własnego ciężaru zbił się w jedną całość. Można też ułożyć woreczek na desce, przygnieść go drugą deską i ustawić całość pod niewielkim kątem w zlewie, tak żeby płyny ściekały swobodnie. Tak przygotowane „konstrukcje” zostawiamy na noc. Rano ser jest gotowy.

Dla niecierpliwych

Ser można jeść również zaraz po odcedzeniu i ostygnięciu, na przykład z dodatkiem naturalnego jogurtu.