

Domowa Ricotta

Autor: **drNowak**Przepisów: **200** Ocena: **1414**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Serwatka ok. 1,7 litra (pozostałej po produkcji sera z 2 litrów mleka)
- Tłuste mleko (3,2%) ok. 0,3-0,5 l
- łyżeczka kwasu cytrynowego (lub askorbinowego) lub sok z 1 cytryny (ewentualnie 2-3 łyżki octu winnego)

Sposób przygotowania:

1. Serwatkę (pozostałą po produkcji sera podpuszczkowego) połączyć z mlekiem i podgrzewać do temperatury 50-60 st. C.
2. Dodać kwasek (sok) i gotować jeszcze ok. 5 minut ciągle mieszając aby serwatka się nie przypaliła.
3. Ostrożnie przelać ricottę na sitko aby ociekła.
4. Gotowy serek można jeść od razu (jak ostygnie!) lub przechowywać w lodówce przez kilka dni.

Twoje notatki do przepisu: