

Domowy serek topiony o dowolnych smakach:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **394** Ocena: **3357**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 kg tłustego twarogu (najlepiej prosto od gospodarza)
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 płaska łyżeczka soli
- 2 łyżki śmietany 30%
- 2 łyżki masła
- Dodatkowo:
 - kminek, papryka, czosnek, szczypiorek

Sposób przygotowania:

1

Ser przełożyć do plastikowej miski, pokruszyć go dokładnie, posypać solą i sodą. Wymieszać drewnianą łyżką. Miskę nakryć ściereczką i odstawić na dwa dni by ser "dojrzał". Na powierzchni pojawi się warstwa jakby delikatnej pleśni. I o to nam, chodzi.

Na patelni roztopić masło i przełożyć ser.

Zmniejszyć ogień i smażyć ser około 40 minut cały czas mieszając aż masa zacznie przypominać serek topiony. Można go podzielić na trzy części dodać do niego nasze ulubione przyprawy np. paprykę, czosnek, kminek, pieprz czy chrzan.

Ilość i rodzaj dodatków zależy od naszych upodobań smakowych.

Przełać do mniejszych naczyń i odstawić do lodówki by serek stężał.

Można też smażyć tak samo świeży ser, nie dodając sody ale zajmie nam to o wiele więcej czasu.

Twoje notatki do przepisu: