

Swojski Serek Topiony Jak u Babci.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **490** Ocena: **8898**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kostka twarogu półtłustego
- pół łyżeczki sody
- pół łyżeczki soli
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18 %
- 1 łyżka masła
- 1 żółtko
- garść posiekanego koperku

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg wrzucić do miseczki, wsypać sodę i sól (sól do smaku można dać mniej lub więcej), dobrze rozgnieść widelcem i wstawić do szafki na 1-2 godz. aż zacznie zmieniać kolor.

Metody są dwie można zrobić taki serek na parze, lub na patelni.

Na patelni wrzucić masło, gdy się roztopi wrzucić twaróg, dać śmietanę i smażyć na średnim ogniu, aż twaróg zrobi się płynny, trzeba cały czas mieszać i ugniatać łyżką, wrzucamy żółtko i posiekany koperek, lub ulubione dodatki, dokładnie mieszamy, gdy zacznie bulgotać, przelewamy do miseczki, odstawiamy do przestygnięcia, serek się ściągnie i będzie idealny na kanapki.

Na zdjęciu w towarzystwie swojskiego chlebka :-)



Twoje notatki do przepisu: