

Żółty ser domowej roboty



Autor: **renka**

Przepisów: 17 Ocena: 955



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mleko, 1 litr
- Ser biały, 1 kg
- jajka, 2 całe, 1 żółtko
- masło, 3 dag
- soda, 1/2 łyżeczki (płaskiej)
- sól, 1 płaska łyżka
- przyprawy, wg. uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko zagotować, na gotujące włożyć ser i gotować 20 min mieszając.
- 2 Następnie odcedzić włożyć do miski, dodać jajka, sodę i roztopione masło.
- 3 Szybko dobrze wymieszać i włożyć do uciętej plastikowej butelki (np. po oranżadzie)
- 4 Włożyć do lodówki, po zastygnięciu przeciąć butelkę.
- 5 SMACZNEGO !

Twoje notatki do przepisu: