

Żółty ser własnej roboty



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22002**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 kg sera białego
- 2 l mleka
- 1 łyżka sody
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka masła
- 1 jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Ser biały i mleko gotować 20 minut, odcedzić. Dodać po łyżce soli, sody i masła oraz jajko. Masę wymieszać i gotować 10 minut, wlać do salaterki opłukanej zimną wodą i pozostawić do ostygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: