

Ser żółty

4 porcje 19 min

Składniki

- 1 kg białego sera
- 1 l mleka
- 100 g masła
- 2 ł soli
- 1 ł sody oczyszczonej
- 2 jajka
- 2 Ł. śmietany
- 1ł kurkumy

Przygotowanie

1. Jajka i śmietanę razem roztrzepać w miseczce.
2. Do naczynia głównego wlać mleko, gotować.

   7 min 90°C 3
3. Dodać pokruszony ser biały i gotować.

   7 min 90°C 3
4. Ugotowany ser przecedzić przez sito.
5. Rozpuścić masło.

   30 s 70°C 1

6 Dodać odcedzony ser.Po 1–2 min przez otwór w pokrywie dodać pozostałe składniki.

5 min 70°C 5

7 Po zakończeniu przelać ser do foremki (może być plastikowa butelka po wodzie mineralnej), wstawić do lodówki do zastygnięcia.

8 Ser można urozmaicić dodając 30 s przed końcem 100 g rozdrobnionego salami lub czerwonej papryki.