






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.