Domácí tavený sýr

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

250 g	měkký tvaroh (v kostce nebo kelímku)
1/2 lžička	jedlá soda
trochu	sůl
1 lžička	rozpuštěné máslo

Postup přípravy

Měkký tvaroh dáme do misky, kde ho nejprve pečlivě rozmícháme s jedlou sodou. Poté ho mírně osolíme, případně přidáme další ingredience (viz poznámka) a rozpuštěné máslo. Opět řádně promícháme (můžeme i vyšlehat metličkou) a dáme vychladit do ledničky. Po 10 minutách změní tvaroh konzistenci a stane se z něj tavený sýr. Tento domácí tavený sýr mažeme klasicky na chléb či pečivo. Nespotřebovaný jej uložíme do uzavíratelné nádobky a dáme do lednice.

Poznámka: *Do tohoto taveného sýra můžeme přidat rovněž další přísady podle chuti – prolisovaný česnek, nasekané čerstvé bylinky, nastrouhanou šunku, najemno pokrájenou jarní cibulku, mletou sladkou papriku apod. Tavený sýr tak bude pokaždé jiný a přitom vždy čerstvý a zdravý.*