23 listopadu., 2016

Domácí tvaroh

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

5 l	kravské mléko (nejlépe domácí)

Postup přípravy

Mléko nalijeme do hrnce a zahříváme na mírném plameni (mléko udržujeme při teplotě asi 30 °C) tak dlouho, až se sýrovina začne oddělovat od syrovátky. Celou dobu promícháváme. Na druhý hrnec si položíme cedník, který vyložíme plátýnkem. Na něj nalijeme vysráženou hmotu. Plátýnko zavážeme, zatížíme a necháme zvolna odkapávat. (Chceme-li tvaroh tvrdý, zatížíme jej závažím, aby syrovátka co nejvíce odkapala.) Překapanou syrovátku v žádném případě nevyléváme – je to velmi zdravý nápoj! Vzniklý domácí tvaroh dáme vychladit do ledničky a máme úžasnou pochoutku!

***Poznámka:**Z 5 litrů mléka dostaneme asi 500 g domácího tvarohu.*

***Tip:** Srážení mléka můžeme urychlit přidáním chlebové kůrky.*