

Wstęp

Miękki, niedojrzewający ser zwarowy, pierwotnie produkowany we Włoszech z serwatki pozostającej po serach podpuszczkowych poprzez drugie gotowanie. Spożywany jest na świeżo lub jako składnik potraw: ciast i innych słodczy, farszów, klusek.

Lista zakupów

1. Mleko - 12 litrów
2. Śmietana - 1 litr
3. Sól - 72 g
4. Cukier - 72 g
5. Kwasek cytrynowy - 54 g

Sposób przygotowania

1. Zagotować mleko z śmietaną.
2. Dodać resztę składników, odstawić na 2 godziny, przecedzić przez pieluchę i zostawić w lodowce na noc.

Smacznego!