



DOMOWY TWARÓG przepis nr 1

Składniki:

- 1 litr mleka świeżego, niepasteryzowanego (np. z mlekomatu)

Wykonanie:

Pierwszy dzień

- odstawić mleko w szklanym naczyniu w ciepłe miejsce, aby skwaśniało (*naczynie nie przykrywać szczelnie, tylko nakryć cieniutką gazą*)

Drugi - trzeci dzień (w zależności o temperatury)

- kwaśne mleko przelać do garnka i podgrzewać w temperaturze do 50°C przez około 1 godzinę (na kuchence indukcyjnej ustawienie w pozycji 2)
- zawartość garnka przelać do gęstego sitka umieszczonego nad miską i oddzielić twaróg od serwatki


www.DietaBezglutenowa.pl