

Co zrobić z gdy zostanie nam twaróg lub w lecie twaróg zaczyna g



# Opis wskazówki

Aby przygotować domowy ser smażony trzeba trochę poczekać, gdyż twaróg musi zgliwieć, tzn. dojrzeć, uzyskać szklistą, lekko ciągnącą konsystencję.. Zajmuje to ok. 1-2 dni, proces można przyspieszyć posypując sodą.

W lecie gliwienie twarogu trwa szybciej, gdyż wysoka temperatura powietrza powoduje naturalne gliwienie twarogu. Można też wykorzystać sodę, wtedy twaróg rozkruszamy w misce i posypujemy 1 łyżeczką sody oczyszczonej. Mieszymy i odstawiamy w ciepłym miejscu. Ser musi zgliwieć. W rondelku należy rozpuścić jedną kopiastą łyżkę masła. Następnie dodać do niego zgliwiały twaróg i podgrzewać na bardzo małym ogniu, cały czas mieszając. Doprawiamy do smaku solą i np. dodajemy cały kminek. Cały czas podgrzewamy ser do całkowitego rozpuszczenia (nie może być grudek), ale nie możemy go też zagotować. Konsystencja sera smażonego z kminkiem powinna być gładka. Gdy ser uzyska odpowiednią konsystencję, należy ser ściągnąć go z ognia i dodać 2 żółtka. Całość dokładnie połączyć najlepiej trzepaczką i przelać do miseczek. Ser smażony można jeść od razu smarując nim chleb, lub schłodzić go w lodówce i wtedy pokroić go w plastry i ułożyć na chlebie z masłem.