

SER SMAŻONY Z MIKROFALI (lub na parze)

„Moja babcia robiła taki serek przez całe moje dzieciństwo. Kto zna ten wie, że to niepowtarzalny smak. W domu zawsze się go robiło na parze, ale ostatnio moja mama sprzedała mi sposób na mikrofalę. Smakuje tak samo, a dużo łatwiej się go przyrządza. Oryginalnie taki ser przyrządza się przez zgłiwienie, czyli pozostawienie sera na kilka dni w temperaturze pokojowej. Ja jednak nigdy w ten sposób go nie przyrządzałam.”



SKŁADNIKI:

- 700g sera białego (twarogu) –zmielonego lub nie
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 3 żółtka
- 100 g masła
- Sól
- Opcjonalnie kminek – 2 łyżki

PRZYGOTOWANIE:

MIKROFALA:

- Twaróg pokruszyć lub zmielić, posypać sodą i zostawić na ok 10 minut w szklanej misce. Po tym czasie posolić około ½ łyżeczki soli i wymieszać. Wstawić do mikrofal i podgrzewać na średniej lub dużej mocy, co chwilę

wyjmując ser i dobrze mieszając. Powtarzać tę czynność aż ser będzie całkowicie rozpuszczony.

- Gdy ser się rozpuści dodać żółtka oraz masło i dobrze wymieszać. Sera już nie podgrzewać. Jeśli używamy dodać również kminek. Ser przelać do pojemników i trzymać w lodówce maksymalnie 5-6 dni.

NA PARZE:

- Twaróg pokruszyć lub zmielić, posypać sodą i zostawić na ok 10 minut w szklanej lub metalowej misce nadającej się do podgrzewania na parz . Po tym czasie posolić około ½ łyżeczki soli i wymieszać.
- Zagotować wodę w garnku i wstawić miskę w której jest ser na parę. Podgrzewać mieszając aż ser się całkowicie rozpuści.
- Gdy ser się rozpuści zdjąć z pary, dodać żółtka oraz masło i dobrze wymieszać. Sera już nie podgrzewać. Jeśli używamy dodać również kminek. Ser przelać do pojemników i trzymać w lodówce maksymalnie 5-6 dni.