



Staňte se pravým Italem! Vytvořte si domácí mozzarella



Mozzarellu - italský sýr - který se v originále vyrábí z buvolího mléka, má rád asi každý. Pokud se chcete blýsknout před rodinou nebo přáteli, vrhněte se na výrobu domácího italského sýra. Je to snadné a chuť je delikátní.

MLÉKO

Aby se mozzarella povedla na jedničku, je třeba věnovat výběru mléka velkou pozornost. **Vybírejte mléko ideálně rovnou od kraviček** - tedy z nejbližší farmy nebo statku. Naprosto **tabu jsou mléka upravovaná a pasterizovaná** - například trvanlivá mléka. Ta už v sobě **neobsahují žádné živé kultury**, které jsou pro domácí sýr nezbytné.

SYŘIDLO

Syřidlo se do sýru přidává proto, aby zhrudkovatěl - tedy **aby se z mléka začala oddělovat syrovátka**. Syřidlo seženete na internetu nebo v domácích potřebách.

KYSELINA CITRÓNOVÁ

Domácí mozzarella se neobejde také bez třetí důležité přísady, kterou je kyselina citrónová. Ta se nachází v hojném množství také v citrusech, teoreticky ji tedy **můžete nahradit citrónovou šťávou**.

Do mléka ji můžete přidat **v práškovém stavu, nebo ji předem rozmíchat v trošce vody**.

Domácí mozzarella recept

Co budete potřebovat?

- 3 litry čerstvého mléka z farmy
- $\frac{3}{4}$ čajové lžičky mlékárenského syřidla
- 1,5 lžičky kyseliny citrónové (koupíte v drogerii)
- teploměr

Postup:

1. V hrnci si zahřejte mléko a rozmíchejte v něm metličkou kyselinu citrónovou.
2. Nyní si vezměte na pomoc teploměr a mléko zahřejte na 38 stupňů. Jakmile teplota dosáhne této hodnoty, do hrnce nalijte syřidlo a krátce promíchejte. Hrncem zakryjte políčkou a nechte stát, plamen vypněte.
3. Nyní musíte počkat, dokud syřidlo nezačne z mléka oddělovat syrovátku. Může to trvat **několik minut až hodinu**. Proto buďte trpěliví.
4. Poté si mozzarellu ještě v hrnci překrájejte na čtverečky, aby se s ní lépe pracovalo. Scezený sýr přemístěte do dostatečně velké mísy a přilijte asi hrnek vody. Domácí mozzarella se teď musí ručně vytvarovat. Proto sýr hněteme a tvarujeme.
5. V případě potřeby si přilijeme další hrnek horké vody a ze sýra vytvarujeme středně velké kuličky. A **domácí mozzarella je na světě!**



TIP:

Pokud máte hrnec nebo **velkou pánev ve čtvercovém tvaru**, použijte ji, mozzarella se vám bude pak lépe porcovat.

Jak mozzarellu uchovávat?

Existují dva způsoby, jak mozzarellu uchovávat:

- Hotové sýrové koule vložte do studené vody, kterou jste osolili. Pokud sýr nekontaminujete bakteriemi, v lednici vám vydrží **5 až 10 dní**.
- Druhým způsobem je připravit si odolnější roztok – smíchejte **250 ml vody, 250 ml syrovátky** (tekutina, která se oddělila z mléka) a **lžičku soli**.

Italské recepty, ve kterých využijete domácí mozzarellu

1. Jednoduchý salát caprese

Kdo navštívil Itálii nebo má rád italskou kuchyni, pak asi tuší, co je to salát caprese. Jedná se o

jednoduchý salát, který obsahuje jen několik ingrediencí. Proto je třeba mít na jeho výrobu ty nejlepší suroviny – a těmi nepochybně bude i vaše domácí mozzarella.

[Recept na salát caprese](#)



2. Pizza Margherita

Kdo by nemiloval pizzu. A právě na „**pramáti**“ **tohoto italského chleba** – tedy základní verzi pizzy – využijete domácí mozzarellu. Se sýrem nešetřete, pizza bude krásně vláčná. Nakonec ji zasypejte bazalkou.

[Recept na pizzu Margheritu](#)



3. Zapečený lilek s mozzarellou a rajčaty

Pokud jste ještě nezkoušeli zapečený plněný lilek, měli byste to napravit. Tohle jednoduché italské jídlo přímo **voní slunným létem a voňavými bylinkami**. Servírovat ho můžete jako předkrm i hlavní chod.

[Recept na zapečený lilek s mozzarellou a rajčaty](#)



SERIÁL - Přečtěte si také, jak vyrobit další domácí mléčné výrobky

- [Domácí máslo](#)
- [Domácí mascarpone](#)
- [Domácí jogurty](#)
- [Domácí lučina](#)
- [Domácí tavený sýr](#)
- [Domácí řecký jogurt](#)
- [Domácí balkánský sýr](#)
- [Domácí mozzarella](#)
- [Domácí creme fraiche \(krém freš\)](#)
- [Domácí bylinkové máslo](#)
- [Domácí pribináček](#)
- [Domácí kefír z tibetské houby](#)
- [Domácí indický sýr panýr](#)
- [Domácí kefír](#)
- [Domácí korbáčiky](#)
- [Domácí sýr z tvarohu](#)
- [Domácí mléčná rýže](#)
- [Domácí tvaroh](#)
- [Domácí nakládané sýry](#)
- [Domácí přepuštěné máslo ghí](#)
- [Domácí termix](#)

- [Domáci kondenzované mléko](#)
- [Domáci sýr eidam](#)