



Domácí mozzarella

Ingredience

čerstvé nepasterizované mléko: 2 l
syřidlo: 0.5 KL
kyselina citronová: 1 KL
sůl: 1 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

V hrnci smícháme mléko s kyselinou citronovou a necháme rozpustit. Pozvolna zahřejeme mléko na 38 °C (použijeme kuchyňský teploměr). Odstavíme, přidáme syřidlo a mícháme tak dlouho, až se začne mléko srážet a bude se oddělovat syrovátka. Zakryjeme pokličkou a necháme několik minut stát. Doba, kdy...

Domácí mozzarella - recept

V hrnci smícháme mléko s kyselinou citronovou a necháme rozpustit. Pozvolna zahřejeme mléko na 38 °C (použijeme kuchyňský teploměr). Odstavíme, přidáme **syřidlo** a mícháme tak dlouho, až se **začne mléko srážet** a bude se oddělovat **syrovátka**. Zakryjeme pokličkou a necháme několik minut stát. Doba, kdy se mléko vysráží, se může lišit, proto kontrolujeme vždy po několika minutách, zda už je hmota připravená. Surovátku scedíme přes čisté plátýnko a **necháme důkladně vykapat**.

Scezenou hmotu dáme na **1 minutu zahřát do mikrovlnné trouby** a vylijeme nově oddělenou

syrovátku. Prohřete v rukách a dáme na dalších **30 sekund** ohřát do mikrovlnné trouby. Opět prohřete a vytvoříme **bochánky mozzarely**.

Odměříme 250 ml syrovátky, kterou smícháme se stejným množstvím vody a solí. Do tohoto nálevu vložíme domácí mozzarellu a skladujeme v lednici.

Domácí mozzarella je výborná s rajčaty a bazalkou nebo jako přísada do různých pokrmů (pizza, slané náplně, saláty,...)

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí