

Domaci krem sir



Sastojci

Potrebno je:

- 3 l mleka vece masnoce
- 1 kesica od 10 g limontusa
- 1 pakla magrarina za mazanje junior
- soli po ukusu

Priprema

Zamlaciti mleko samo malo, (ne kuvati ga pre toga) pa u tako sasvim mlako mleko sipati limontus rastvoren u malo vode. Promesati mleko nekoliko puta i ostaviti 5 - 6 sati da fermentise.

Procediti u cediljku koja je obložena gustom gazom, ako treba i višeslojnom, i ostaviti da se dobro ocedi.

Oce?eni sir sipati u vanglicu, dokati margarin i so i mikserom sve lepo umutiti da bude kremasto.

Sa ovim krem sirom mogu se praviti sendvici, koristiti kao namaz, a može se bogamni napraviti i bogata slana torta jer ga ima dosta.