

Čerstvý sýr panýr podle Josefa Maršálka

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- 2 l mléka
- šťáva z jednoho citronu



Návod na přípravu:

Mléko za občasného míchání přivedeme až téměř k varu, vypneme a přilejeme ve dvou dávkách šťávu z citronu. Vařechou anebo stěrkou pomalu mícháme, dokud se mléko nesrazí a tekutina neoddělí od pevné bílkovinné části. Ihned tuto směs scedíme, pokud máme hrubší síto nebo cedník, vyložíme ho plátýnkem či papírovým filtrem určeným k přípravě sýra. Tekutinu necháme vychladnout, můžeme ji lehce osolit nebo k ní naopak přidat ovoce či zeleninu, a vznikne osvěžující syrovátkový nápoj. Dá se také použít při přípravě pečiva místo vody. Sýr po vychladnutí použijeme podle potřeby. Dá se z něj fantasticky vařit, drží tvar, a to i při smažení.