



Gomułka z sera

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- twaróg - 1 kilogram
- mleko - 2500 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- kminek
- masło - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mleko podgrzej w garnku. W międzyczasie cały twaróg przetrzyj przez sito.
2. Dodaj go do mleka i poczekaj do momentu, gdy całość się zetnie.
3. Masę odsącz na sitku z bardzo drobnymi oczkami. Przełóż gorącą masę do miski, wbij jajka, dodaj masło i kminek, ucieraj.
4. Z masy uformuj kulę, przełóż do lnianego woreczka owiń czystą ściereką. Zawiń w gazetę i powieś w przewiewnym miejscu, aby przeschła. Następnie podawaj gotowy ser.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl