

## Vlastní mini sýrárna

### Ingredience pro 250 g měkkého sýra:

- 1 litr mléka
- ocet (pro hustý tvaroh)
- nebo citronová/limetková šťáva (pro jemný tvaroh)
- přibližně 250 g (přírodní) jogurt (pro krémový tvaroh)

### Příprava

- nalijte do nádoby jeden litr čerstvého mléka.
- poté vložte nádobu do mikrovlnné trouby bez víka a ohřívejte ji v mikrovlnné troubě 14 minut při výkonu 800 W.
- mezitím si můžete připravit kyselinu, díky které se mléko srazí. K tomu můžete odměřit 24 ml octa (pro hustý tvaroh) nebo 30 ml citronové/limetkové šťávy (pro měkký tvaroh) pomocí přiloženého víčka (viz obrázek) nebo odvážit 250 g (přírodního) jogurtu (pro krémový tvaroh), podle osobních preferencí.
- po uvaření mléka v mikrovlnné troubě vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby a přidejte do ní kyselinu. Měli byste vidět, že se mléko oddělí a začne se srážet.
- podle chuti přidejte sůl nebo cukr
- nechte obsah 15 minut stát při pokojové teplotě.
- po uplynutí 15 minut obsah nádoby přecedte přes cedník. Směs vytvarujte lžící.
- vložte cedník s celým obsahem zpět do nádoby a uzavřete ji víkem.
- po dokončení nechte 1 hodinu chladit v lednici.
- nyní můžete sýr vyjmout z cedníku. vše je hotovo.