

Domácí paprikový sýr

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

1/2 kg	tvrdý tučný tvaroh
1 lžíce	sůl
1 lžíce	mletá sladká paprika
1 lžička	kmín
100 g	máslo
1 ks	žloutek



Postup přípravy

Tvaroh si nahrubo nastrouháme, osolíme, přidáme mletou sladkou papriku a kmín. Řádně promícháme a dáme do alobalu. Ten vložíme do misky, kterou zakryjeme utěrkou a dáme na teplé místo (na okno v létě, na topení v zimě). Necháme jej zde ležet asi čtyři dny a denně (!) jej promícháváme. Připravenost poznáme tak, že takto uleželý tvaroh by měl skoro "téci". Poté si v hrnci rozpálíme máslo, tvaroh na něj vyklopíme a uvedeme téměř k varu. Plamen vypneme, vmícháme žloutek a sýr mícháme do zhoustnutí. Podle chuti ještě případně dosolíme a přelijeme do porcelánové misky. Domácí sýr necháme ztuhnout v ledničce a podáváme jej se zeleninou a čerstvým chlebem.