

Čerstvý sýr s lesními jahodami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

633 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 30 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/cerstvy-syr-s-lesnimi-jahodami>

Příprava

Mléko smícháme s jogurtem a zahřejeme na 85 °C. Až se začne srážet odstavíme a udržujeme v teple (ve vodní lázni, v mírně vyhřáté troubě, zabalené do deky). Po 45 minutách přecedíme přes jemné síto a získáme tak čerstvý sýr. Smetanu ušleháme v šlehačku a lehce ji smícháme se sýrem. Podáváme v ozdobných pohárcích přelitě sirupem a posypané lesním ovocem.



Tip k receptu

Nejlépe je koupit mléko z farmářských trhů.



Ingredience

- ✓ 1 l plnotučného mléka
- ✓ 100 g řeckého jogurtu
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 0,1 l jahodového sirupu
- ✓ 300 g lesního ovoce
- ✓ 4 lžíce vinného octu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Dezert