Cum să faci CAȘCAVAL de CASĂ în numai 3 ore

Cașcavalul este un produs lactat cu o concentrație foarte mare de calciu, atât de necesar organismului uman. Și există oare vreun copil căruia să nu-i placă cașcavalul? Dar micuții trebuie hrăniți neapărat cu ceva sănătos, de casă!In continuare vă propunem o reteta de prepapare a cașcavalului de casă chiar in bucataria ta!

Ingrediente necesare

1 litru de lapte
1 lingură de sare
200-300 ml de smântână
3 ouă

Mod de preparare

Puneți sarea în lapte și dați la foc.
Între timp bateți smântâna și ouăle.
De îndată ce laptele începe să fiarbă, adăugați amestecul de smântână și ouă.
Puneți la strecurat masa după ce aceasta se îngroașă separându-se de zer.
Lăsați să se scurgă bine zerul.
Peste câteva ore poate fi servit.
Dacă o să adăugați puțină curcuma, atunci cașcavalul va avea o culoare galbenă mai pronunțată. Puteți, de asemenea, experimenta cu diferite verdețuri, cum ar fi mărarul (atunci reduceți ușor cantitatea de sare).

P.S. Se zice că bulele din cașcaval se obțin adăugând bicarbonat de sodiu, dar atunci calitatea de 100% natural este compromisă.

Sursa: ampress.ro