

Cum să faci CAŞCAVAL de CASĂ în numai 3 ore

Caşcavalul este un produs lactat cu o concentraţie foarte mare de calciu, atât de necesar organismului uman. Şi există oare vreun copil căruia să nu-i placă caşcavalul? Dar micuţii trebuie hrăniţi neapărat cu ceva sănătos, de casă! În continuare vă propunem o reteta de preparare a caşcavalului de casă chiar în bucătaria 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 caşcavalul 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 caşcaval se obțin adăugând bicarbonat de sodiu, dar atunci calitatea de 100% natural este compromisă.

Sursa: ampress.ro