



Domácí korbáčky

Ingredience

Na asi 200 g korbáčků:

čerstvé mléko: 2 l

syřidlo dle návodu

sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Ve velkém hrnci necháme za občasného míchání zahřát čerstvé mléko (nejlépe přímo od farmáře) na 40 °C a odstavíme. Syřidlo v množství dle návodu na obalu rozmícháme s trochou vody, přidáme do mléka a mícháme asi 2 minuty. Hrnc s mlékem přikryjeme utěrkou a necháme 30 minut stát. Nožem začínající...

Domácí korbáčky - recept

Ve velkém hrnci necháme za občasného míchání zahřát **čerstvé mléko** (nejlépe přímo od farmáře) **na 40 °C** a odstavíme. Syřidlo v množství dle návodu na obalu rozmícháme s trochou vody, přidáme do mléka a mícháme **asi 2 minuty**. Hrnc s mlékem přikryjeme utěrkou a necháme **30 minut stát**. Nožem začínající sýr na několika místech rozkrájíme a znovu přikryjeme utěrkou. Po dalších pár minutách vybereme drátěným sítkem sýr, který necháme přes plátno dokonale odkapat. Tuto hmotu necháme v pokojové teplotě **asi 2 - 3 dny**. Hotový sýr poznáme podle nakyslé chuti a dírek, které se

objeví po rozříznutí. Z málo odleželého sýru nebude možné tvořit korbáčky.

Kousek sýru nakrájíme a v cedníku **zalijeme vroucí vodou** - změní konzistenci a bude se s ním dát pracovat. Nachystáme si nádobu se studenou vodou. Kousek sýra zmáčkнем do dlaně a táhneme hladkou "šňůru", která by se neměla trhat. Tenkou "šňůru" pouštíme rovnou do nádoby se studenou vodou.

Hotové "šňůry" vybereme z nádoby a přemístíme je do jiné nádoby **s hodně slanou vodou**, kde je necháme **asi 10 minut**. Dále je nařežeme na stejně dlouhé nitky a pověsíme např. na upevněnou vařečku a necháme odkapat všechnu vodu.

Nejjednodušším způsobem **pletení korbáčků** je spojit tři nitky k sobě a **zaplést jako copánek**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí