



Muna-piimäjuusto

Aineet: 3 kananmunaa
1 l maitoa
4 dl viiliä tai piimää
riipaus suolaa

Valmistus: Sekoita kaikki aineet hyvinlaisesti sekaisin.

Laita liedelle ja lämmitä pikkuhiljaa kiehuvaaksi. Anna kiehua miedolla lämmöllä kunnes massa saostuu.

Kaada liika hera kattilasta pois ja mausta juustomassa haluamillasi mausteilla (esim. ruohosipuli, yrtit, valkosipuli, mustapippuri, kumina).

Aseta juustomuotti pienen kulhon tai purkin päälle, niin että hera pääsee valumaan muotista pois. Nosta maustettu massa juustomuottiin kostutetun harson päälle ja taivuta harso massan päälle. Laita paino paikalleen. Jos haluat kiinteämpää juustoa laita painolevyn päälle lisäpainoa esim. kivi tai vedellä täytetty pakastepussi.

Hera saa valua muotista lyhyemmän ajan silloin kun haluat pehmeää juustoa ja pitemmän ajan (esim. yön yli jääkaapissa) kun haluat kovaa juustoa.

Kumoa tarjoiluastiaan ja koristele yrteillä.