



Kotijuustoa Antin tapaan

Aineet: 2 l maitoa (punainen on OK)
1 rkl juustonjuoksutetta
1 tlk yrttisuolaa

Valmistus: Ota mieluummin yli 2 litran kattila. Laita hella 1:lle Laita maito kattilaan, pese kädet hyvin!
Kun maito tuntuu käteen mukavan lämpöiseltä lisää juoksute hämmentäen maitoa koko ajan muutama minuutti. Ota kattila levyltä ja anna seisoa ½ tuntia.
Ota tiheä siivilä kaada juustoutunut mössö siivilään, painele ja helli tulevaa juustoa.
Anna hetki rauhoittua, kumoa juusto lautaselle, ripottele suolaa pintaan ja sitten jääkaappiin.
Hyvää paahtoleivän päällä.

www.superkokki.com