



Munajuusto

Aineet: 3 l maitoa
1 l piimää
4-5 kananmunaa
1 tl suolaa

Valmistus: Kuumenna maito kiehumispisteeseen ja siirrä kattila levyltä.

Sekoita rauhallisesti joukkoon sekaisin vatkatut piimä ja munat.

Jatka kuumentamista lähelle kiehumispistettä hiljalleen sekoittaen, kunnes seos juoksettuu. Älä anna seoksen kiehua.

Jätä seos lämpimään lepäämään noin puoleksi tunniksi, kunnes hera erkanee ja juustomassa kerääntyy pintaan.

Nosta juustomassa reikäkauhalla vedessä kostutetulle sideharsolle juustokehikkoon tai siivilään. Ripottele kerrosten väliin suolaa.

Painele lopuksi kevyesti ylimääräinen hera juustomassasta. Anna juuston kiinteytyä kylmässä, painon alla yön yli.

Juuston voi maustaa valmistusvaiheessa suolan lisäksi myös tuoreilla yrteillä, persiljalla, kuminalla tai valkosipulilla.