ריקוטה ביתית

גבינה טעימה לכל השנה



מצרכים

- 2 ליטר חלב 3% בשקית
- גביע יוגורט 4%
- מעט שמנת
- מלח
- 5 כפות חומץ
- חיתול בד או מפה חד־פעמית לסינון

אופן ההכנה

1. מבשלים חלב ושמנת עד רתיחה, מכבים ומחכים לקרום – ומוציאים אותו.
2. מוסיפים יוגורט ומלח, ומדליקים שוב.
3. מוסיפים חומץ – ולא מערבבים!
4. מבשלים כ־15 דקות עד שהמים נפרדים מהגבן.
5. מסננים בבד שעתיים.
6. שומרים במקרר עד שבוע.

רוצים גבינה קשה יותר? 2 גביעי יוגורט