

# Domácí sýr z tvarohu

## Co bude potřeba:

500 g tvarohu – tvaroh musí být „živý“ tzn. nejlépe farmářský (nyní už budou povoleny farmářské trhy). Většina tvarohů zakoupených v supermarketu nemá schopnost dále zrát a tvaroh se vám pouze zkaží.



## Dochucení:

mletá paprika

drcený kmín

sůl

Můžete zkusit i sýr bez ochucení anebo třeba jen kmínový. Existují varianty, kdy se sýr ochucuje vínem (chuť je potom do ostra) nebo do štiplava pivem (sýr se potom musí více hlídat).

Vyzkoušejte poté ochutit sýr podle sebe!

## Postup:

Tvaroh utřeme v misce, osolíme a přidáme trochu kmínu a papriky. Dáme do hrnce, překryjeme plátkem a necháme v teple stát několik dní.

## Více informací najdete zde:

<https://www.toprecepty.cz/recept/8267-domaci-syr/>

Video: <https://www.ceskatelevize.cz/porady/12059685760-co-nase-babicky-umely-a-na-co-my-jsme-zapomneli/11098-recepty/7506-domaci-zrajici-syr/>

Pivní sýr: <https://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/1137-recepty/436-domaci-pivni-syr/>

Obrázek: <https://www.toprecepty.cz/recept/8267-domaci-syr/>