

DOMAČA SKUTA

- 1L domačega mleka
- 25ml limoninega soka (ali kisa)



Postopek:

Mleko segrejemo skoraj do vrelišča in vanj vlijemo limonin sok, ter mleko brez mešanja pustimo na lahkem ognju približno tri minute, da se naredi sled tam, kjer smo vlili kis v mleko. Mleko se prične kosmičiti, hkrati pa nastaja bistra tekočina – sirotka.

Po približno treh minutah, mleko z žlico čisto počasi in narahlo premešamo in posodo grejemo na lahkem ognju še nadaljnjih pet minut.

Po približno petih minutah izključimo temperaturo in pustimo posodo na grelni plošči, da se ohlaja. Ne mešamo več. Po preteku najmanj treh ur, skuto precedimo – MI BOMO TO NAREDILI TAKOJ.

Skuto pustimo v cedilu še nekaj časa, da sirotka popolnoma odteče. Sirotko shranimo in jo uporabimo kot napitek ali pri pripravi drugih jedi.

