



## JERNEJ KITCHEN

# DOMAČ MASCARPONE SIR

*Prilavljeno v samo desetih minutah. Ekstra kremasto in slastno*

ZA 350 GRAMOV  
PRIPRAVA: 10 MINUT

### DOMAČ MASCARPONE SIR

500 ml sladke smetane

1 čajna žlička limoninega soka, sveže iztisnjena

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kozica  
krpa za sir  
večji pladenj  
skleda  
cedilo

### SKUHAMO SLADKO SMETANO

Sladko smetano vlijemo v kozico, pristavimo na srednje močan ogenj in segrejemo do 80°C - 85°C (malo pod vreliščem). Ogenj znižamo in dodamo limonin sok. Kuhamo še 5 minut, nato odstavimo z ognja in pustimo tekočino stati 10 - 15 minut.

### POSTAVIMO V HLADILNIK ČEZ NOČ

Cedilo obložimo z gazo za sir (ali dvojno kuhinjsko krpo). V cedilo vlijemo smetano, to pa postavimo nad večjo skledo, kamor se bo odcedila sirotka. Ohladimo na sobno temperaturo in postavimo v hladilnik čez noč.

### SHRANIMO ALI UPORABIMO

Naslednji dan dobro odcedimo vso preostalo tekočino iz gaze in mascarpone damo v steklene kozarce, dobro zapremo in shranimo v hladilniku do enega tedna.