

Odkwaszanie sera

Dodany przez Marzena

zawiń w papier pergaminowy

Kwaśny ,biały ser łatwo odkwasisz.Wystarczy zawinąć go w papier pergaminowy i włożyć do miseczki z czystą wodą na kilkanaście minut.Po wyjęciu z wody osusz papierowym ręcznikiem.

