

# Domácí tavený sýr

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- jedlá soda 1 lžička
- máslo 1 lžička
- měkký tvaroh 1 kostka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Tvaroh dobře rozmícháme se sodou. Pozor, přesná rovná kávová lžička, jinak se musí naředit znovu tvarohem. Můžeme případně přimíchat další přísady podle chuti (šunka, pažitka, niva) a necháme 10 minut uležet.

V kastrolu rozpustíme lžičku másla, přidáme tvaroh a zamícháme. Necháme vychladit v misce a to je vše. Nevím, k jaké reakci tam dochází, ale tvaroh během těch 10 minut úplně změní strukturu a přestane mít původní tvarohovou chuť. Stane se z něj opravdu tavený mazací sýr. Připadala jsem si jako kouzelník. Pokud nesníme sýr hned, tak ho skladujeme přikrytý nebo v alobalu, jinak z něj budeme mít amarouna, ale to dělají normální sýry také.

Domácí tavený sýr je výborný s uzenou šunkou, sýrem, nivou, pažitkou, prostě s tím, co máme rádi. Sýr roztíráme na pečivo podle chuti.