Jāņu siers

Mājās gatavots Jāņu siers

+ 60 MIN

Sastāvdaļas

2 l Trekns piens

1 kg Pilnpiena biezpiens

4 gab Olas

150 g Sviests

2 tējkarotes Sāls

sauja zaļumi

citas garšvielas vai ķimenes

Ķimenes var aizstāt ar jebkurām garšvielām pēc izvēles, kā arī nelikt vispār

Pagatavošana

1. Lielā katlā uzkarsē pienu līdz tas sāk tvaikot

2. Pievieno biezpienu un uz lēnas uguns karsē 25 minūtes, bet neļauj sākt vārīties

3. Caurumdurī vai sietā nokāš sūkalas

4. Atsevišķā trauciņā sakuļ olas ar zaļumiem, sāli un garšvielām

5. Sviestu, nokāsto biezpiena masu un sakultās olas liek katlā un, ar koka karoti aktīvi maisot, kausē līdz masa kļūst viendabīga, aptuveni 2-3 minūtes

6. Masu liek ar mitru marli izklātos trauciņos un atdzesē istabas temperatūrā

7. Liek ledusskapī un atdzesē vismaz 2 stundas pirms pasniegšanas

8. Vīna ieteikums - Jāņu siers lieliski sader ar svaigu baltvīnu, kuram ir augsts skābums. Piemēram, Portugāles Casal Garcia Vihno Verde

Receptes autore: Agate Vanuška-Andruce

Agate ir zīmola Koskenkorva vēstnese Latvijā, recepšu bloga Chili and Tonic autore. Agate dalās savās zināšanās ar viegli pagatavojamām, sezonālām receptēm un gardiem kokteiļiem. https://chiliandtonic.com/