

Sárga túró (szirok)



Hozzávalók:

10 dkg mazsola, 1 liter tej, 10 tojás, 1 morkáskanál só, 2 evőkanál kristálycukor, kis darabka vaníliarúd vagy 1 csomag vaníliás cukor,

1. Ez a sárga túró elmaradhatatlan része volt a húsvéti megszentelt kosárnak.
2. A mazsolát jól megmossuk, és langyos vízbe áztatjuk. A tejet egy nagyobb lábosban felforraljuk. Amíg felforr, addig a tojást megsózza, megcukrozza, a vaníliarúd kikapart belsejével vagy a vaníliás cukorral ízesítve felverjük és a gyöngyöző tejbe öntjük. A jól lecsöpögtetett mazsolát is belerakjuk - mazsolát nem minden vidéken tesznek bele, így kimaradhat.
3. Lassú tűzön állandóan kevergetve addig főzzük, amíg túroszerűvé nem válik és a leve tiszta nem lesz. Ekkor levesszük a tűzről és egy tiszta vászonkendőbe vagy konyharuhába öntjük. Aztán felül átlósan összecsomózzuk a kendő 2-2 sarkát, egy tálat teszünk alá, és csepegni akasztjuk a túró. Érdeemes este nekiállni, így reggelre kész is.
4. Amikor megszikkadt, a ruhából egy tálra borítjuk és cikkekre vágva kínáljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 30 perc + pihentetés

Egy adag: 265 kcal