



Joppijuusto

Aineet: 3 l maitoa
juoksutinta

Valmistus: Kummattua eli kuorittua maitoa lämmitetään haaleaksi. Sen joukkoon lisätään lusikallinen juoksutinta juustoa kohti. Kokoontunut massa kootaan käsin padasta ja puristetaan juustokehään. Yhteen juustoon tarvitaan kolmisen litraa maitoa.

www.superkokki.com