

(odc.13) panir – indyjski ser

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.13)

trudność: **łatwe**

Składniki

2 litry pełnotłustego mleka
1 szklanka białego octu winnego
olej słonecznikowy
sól, pieprz
2 papryczki chilli z nasionami
świeże liście kolendry



Przygotowanie

Wlać do rondla około dwóch litrów pełnotłustego mleka. Podgrzać je, a kiedy prawie się zagotuje, dolać szklankę białego octu winnego. Gdy mleko się zetnie, wyłączyć gaz. Po kilku minutach odcedzić płyn przez sito – ser pozostanie w sicie. Odstawić ser na pół godziny, żeby cała serwatka odciekła, a został sam gęsty, zwarty ser. Na teflonowej patelni rozgrzać olej słonecznikowy, zetrzeć nadmiar oleju papierowym ręcznikiem, żeby patelnia była tylko lekko natłuszczona. Dodać szczyptę soli i przełożyć ser na patelnię. Usmażyć go z jednej strony, polać olejem słonecznikowym, posypać solą, pieprzem i odwrócić kawałki na drugą stronę. Drobno posiekać papryczki chilli, posypać ser i podsmażyć. Posypać garścią drobno posiekanych liści świeżej kolendry. Podawać z dodatkiem ryżu i sosu curry.

© Jamie Oliver