

(odc.51) śmietanowy ser squacquerone

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.51)

trudność: **łatwe**

Składniki na 450 ml sera

170ml najlepszego śmietankowego sera, zimnego

2 duże łyżki crème fraîche, zimnej

2 duże łyżki maślanki, zimnej

3 duże łyżki jogurtu z żywymi kulturami bakterii, zimnego

1 cytryna – tylko sok

sól morska do smaku

Przygotowanie

Squacquerone to wspaniały ser. Jeśli nie uda Wam się go kupić, możecie zrobić własny.

Wystarczy delikatnie wymieszać wszystkie składniki w misce, nie chcemy uzyskać gładkiej masy. Miskę przykryć i wstawić do lodówki na przynajmniej 24 godziny, żeby ser dojrzał.

Najlepiej smakuje po trzydniowym leżakowaniu, przechowywać w lodówce do 6 dni.

Niesamowity towar.

© Jamie Oliver