



## Egyb?l többfélét: Krémsajt házilag

2009 szeptember 12. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egyb?l többfélét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségekkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

Elkezd?dött az iskola. Mit csomagoljunk a gyerk?cöknek tízórára, és uzsonnára. Ha már unjuk a szalámi-vaj- sajt kombót, akkor itt egy alternatíva, a házi krémsajt. Kenhetjük zsemlebe, kiflibe, az édes verziót pedig briósba.

**Alap:**

*Hozzávalók:*

90 dkg jó min?ség?, zsíros tejföl



Agy nagy sz?r?t vagy pároló edényt béleljünk ki s?r?szövés? anyaggal (pelenka, poló. stb.). Ebbe borítsuk bele a tejfölt, de ügyeljünk arra, hogy ne keverjük össze, mert akkor összetörik a tejföl. Én úgy szoktam csinálni, hogy egy vékony pengéj? késsel, keresztben csíkokra vágom. Ezt beleöntöm a sz?r?be, e tetejére visszahajtom a ruhát, és egy tányérral lesúlyozom, préselem. Tegyük az egészet egy tálba, had tudjon a lé kifolyni, és tegyük be a h?t?be, 2-3 napra. Ha sok lé kifolyna, azt öntsük le alóla, ne álljon benne.

Ha kell, akkor a súlyt növelhetjük, általában a második nap végére már jó az állaga.

Készíthetjük ugyanezzel az eljárással tisztán joghurtból, vagy tejföl és a joghurt keverékéb?l.



**Els?:** f?szeres sajtkrém

*Hozzávalók:*

Fél adag lecsepegtetett krémsajt

F?szerkeverék (mexikói, Provanszi, olasz stb.)

Só, bors

Keverjük bele a f?szereket, sózzuk, és alaposan dolgozzuk össze, és egy fedeles edénykében, a h?t?ben tároljuk.

*Tipp és trükk:* s?t?ben sült burgonyára kenve isteni vacsora, vagy ha lágyabbra hagyjuk, akkor jó mártogatós alap.

**Második:**

*Hozzávalók:*

Fél adag lecsepegtetett krémsajt

Porcukor, barnacukor

Keverjük ki a cukorral, és tetszés szerint ízesíthetjük tovább.





*Tipp és trükk:* Kenhetjük kekszre, és ültessünk a tetejére egy szem sz?l?t, vagy egy kis kanál eperdzsemet. Kapható édes kenyér/tejes-cukros briós az üzletekben, arra kenve egy könny? vacsora része lehet.

Jó étvágyat hozzá!

Max

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---