



Pašgatavota sviesta un siera receptes

Skābkrējuma sviests

Sastāvdaļas

1 kg krējuma

**No 1 kg krējuma veidojas apmēram 380 g sviesta un puslitrs paniņas.*

Gatavošanas secība

1. Krējumu lej putojamajā traukā un gaida līdz tas uzsilst istabas temperatūrā.
2. Uzsāk putošanu.
3. Vispirms krējums sabiezēs un veidos gaisīgas pūkas, bet, turpinot kulšanu, mirklī, kad krējumu pārkuļ, tas sakritīsies smagnējā, izvagotā masā.
4. Turpinot kulšanu, parādīsies iedzeltenas, graudainas sviesta piciņas un atdalīsies pārļu balts šķidrums – paniņas.





5. Mirkļī, kad daudzās piciņas saveļas vienā vai vairākos pikučos, kulšanu pārtrauc.



6. Sietiņā, kurā divās kārtās ieklāta marle, nokāš paniņas un sviesta pikuci marlē stingri izspiež, lai iztek lielākais daudzums paniņu.



7. Lielā bļodā ielej ledusaukstu ūdeni un, tajā spaidot un mīcot sviestu, atbrīvojas no pēdējām paniņām.
8. Pirmais ūdens iekrāsosies duļķaini balts, to nolej un sviestu turpina skalot līdz beidzot ūdens paliek nemainīgi dzidrs arī pēc ilgstošas skalošanas.
9. Sviestu izņem no marles un izmīca.



10. Šajā brīdī, ja vēlas, iemīca sāli vai garšvielas (piemēram, jūraszāles, paprikas pulveri).
11. Sviestu saveļ pikucī, ietin pergamentā un uzglabā ledusskapī.





Jāņusiers

Sastāvdaļas

- 5 l piena
- 1 kg biezpiena
- 5 olu dzeltenumi
- 200 g sviesta

ķīmenes, sāls, citas garšvielas pēc izvēles

marle siešanai vai dziļāks trauks (zupas šķīvīšis, bļodiņa)

** No šī daudzuma var iegūt apmēram 1,4 kg siera.*

Gatavošanas secība

1. Visu pienu lej lielā katlā, pievieno biezpienu un sāk karsēt.
2. Maisa ar karoti, līdz atdalās sūkalas.
3. Kad sūkalas atdalījušās, masu nokāš.
4. Nokāsto masu pārliet atpakaļ katlā.
5. Pievieno sviestu.
6. Pievieno olu dzeltenumus un izmaisa.
7. Pievieno sāli un ķīmenes, izmaisa.
8. Uz lēnas uguns, nepārtraukti maisot, sieru turpina karsēt.
9. Masai sāk mainīties konsistence.
10. Siers ir gatavs, kad atdalās no katla malām.
11. Šajā brīdī to var pārliet marlē vai traukā, kur tas nobriedīs. Ja vēlas, masu var sadalīt un katrai daļai pievienot dažādas garšvielas.
12. Siers ieliets marlītē, bļodiņā. Marlīti sasien. Ja vēlas stingrāku sieru, to nospiež zem sloga, atstājot līdz nākamajai dienai vēsumā.
13. Var sieru atstāt līdz nākamajai dienai notecēties pakārtā veidā.
14. Nākamajā dienā ņem laukā no marles, griež šķēlītēs un pasniedz uz Jāņu mielasta galda. Sieru var ieliet ar sviestu ieziestā bļodiņā un atstāt pa nakti vēsumā zem šķīvīša.