



# LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS

# PIENAS

Lietuviai vartoja saldų ir raugintą pieną. Pienas yra naudojamas sriubos balinimui, varškės sūrio, sūrio ir sviesto gamyboje. Pieno produktai buvo populiarūs nuo senovės laikų. Tačiau, kai kuriuose regionuose pieno produktai yra labiau populiariesni. Aukštaičiai labiau mėgsta produktus su varške. Žemaitijoje yra gaminamas sviestas, kastinys, grietinė.

Populiariausias “Lietuviškas sūris”, šviežias arba džiovintas, kuris gali būti rūgštus, saldus ar pagardintas kmynų sėklomis.



# SUDĖTIS:

8 l natūraliai  
rauginto pieno  
 $\frac{1}{2}$  puodelio kmynų  
druskos pagal skonį



## PARUOŠIMO BŪDAS:

Indą su rūgpieniu pamerkiame į šilto 30 – 35 °C vandens vonelę, laikome kol sutrauks varškę ir ji iškils į paviršių. Tada varškę supilame į sietelį. Kai varškė išsausėja pridedame kmynų ir druskos, gerai išmaišome. Pagardintą varškę supilame į lininį drėgną sūrmaišį ir paslegiame tarp dviejų lentų, ant viršaus uždedame svorį.

Toks sūris valgomas šviežias. Šis sūris gali būti ir džiovintas.

