

MUNAJUUSTO

Lähde: Marttojen Yllätysmuna –reseptivihko

Reseptistä tulee kaksi noin 10x10 cm kokoista juustoa.

Tarvitset:

3 l maitoa (punaista maitoa)
1 l piimää
4-5 munaa
1 tl suolaa

voiteluun kananmuna tai munankeltuainen

Tee näin:

Kuumenna maito kiehumispisteeseen. Sekoita piimän joukkoon munat. Lisää piimäseos maitoon. Kuumenna seos uudelleen kiehumispisteeseen ja nosta pois liedeltä. Anna seistä puolisen tuntia.

Kerää juustomassa reikäkauhalla sideharsolla vuorattuun siivilään. Painele hera kevyesti pois. Sekoita suola tasaisesti massaan. Laita kevyt paino juuston päälle. Anna juuston kiinteytyä kylmässä yön yli.

Kumoa juusto leivinpaperin päälle uunipannulle. Voitele juusto munalla tai munankeltuaisella. Pane juusto 250-asteiseen uuniin ja anna ruskistua kauniin väriseksi.

Juusto sopii tarjottavaksi sellaisenaan, salaatissa tai jälkiruokana hillon kanssa; esimerkiksi lakkahillo ja aprikoosihillo sopivat hyvin.