

PANEER

Jednoduchý na přípravu, delikátní v chuti: to je indický sýr paneer. Paneer má všestranné využití jak do různých druhů curry, tak jako základ výborných dezertů. Jeho příprava je velmi jednoduchá, časově nenáročná a zvládne ji opravdu každý. Na výrobu paneeru volte plnotučné kravské mléko s co nejvyšším procentuálním podílem tuku – jen tak dosáhnete nejlepšího výsledku.

Na 800 g paneeru

6 l mléka

125 ml octa

Mléko přiveďte k varu, a jakmile začne vařit, vlijte do něj ocet. Odstavte ze sporáku, promíchejte a nechejte zhruba 3 minuty odstát. Sýr promíchejte vždy dřevěnou nebo plastovou vařečkou, nepoužívejte kovovou.

Vlitém octa se během malé chvíle začne oddělovat sýřenina od syrovátky. Připravte si husté sítko, vyložte ho sýrařským plátnem, utěrkou nebo podobnou látkou a sýr přecedte. Následně plátýnko utáhněte a silou z paneeru vymačkejte přebytečnou vodu.

Pro paneer pevné konzistence buď použijte formu na sýr, nebo ho jednoduše nechejte zabalený v plátýnku, ve kterém jste ho cedili, vložte ho mezi dvě kuchyňská prkýnka a na to vrchní dejte hrnec s vodou nebo jinou těžší nádobu, která sýr zatíží. Takto zatížený sýr nechejte odležet nejméně hodinu, kdy z něj odeče přebytečná voda a získá pevnou konzistenci. Pokud budete sýr přidávat do dezertů, můžete s ním pracovat hned, bez zatížení.

Nejlepší je paneer konzumovat čerstvý, dá se ale i na několik dní uskladnit v lednici buď zabalený v potravinové fólii, nebo ponořený v misce s vodou. Pokud zvolíte druhou možnost, vodu každý den vyměňte za čerstvou.

Tip: Před servírováním paneer opečte na ghee ze všech stran dozlatova. Získá tím ještě lepší chuť a křupavou kůrku na povrchu, uvnitř bude stále měkký a vláčný.