

# Irena Prończuk – Ser biały-klinek

**Nazwa zgłoszenia: Ser biały- klinek**

**Producent/Wykonawca: Irena Prończuk**

**Opis zgłoszenia:** Twaróg biały w postaci klinka, kształt płaski przypominający trójkąt. Wielkość zależna od woreczka, szerokość 10-15 cm, długość około 20 cm, wysokość 3-4 cm, waży około 0,5 kg. Ser biały możemy przygotować na wiele sposobów, zarówno na słodko jak i na słono, dodając do niego różne przyprawy, aby urozmaicić ich smak. Do przygotowania sera najodpowiedniejsze jest mleko od krów czerwonych; najlepiej smakuje wiosną i latem, kiedy krowy pasą się na pastwiskach. Mleko odstawiamy na zsiadłe, później wstawiamy do garnka z gorącą wodą w celu odparzenia lub dolewamy wrzące mleko do zsiadłego. Po wystudzeniu zlewamy twaróg do płótna białego wykonanego w kształcie klinka. Bardzo smaczny ser biały, inaczej wykonywany odróżnia się ładnym wyglądem i smakiem, bo możemy dodać zioła, warzywa lub inne dodatki.