

Jāņu siers

Šī ir tā pati recepte, pēc kuras 2019. gada Latviešu Centra rīkotos cepšanasursos, Metas Bāzes vadībā, dalībnieki sēja paši savu Jāņu sieru. Meta šo recepti izstrādājusi, vadoties pēc vairāku gadu pieredzes.

Sastāvdaļas:

- Ūdens – 2 krūzes
- Biezpiens – 2 kg
- 2% piens – 4 litri
- Ķīmenes – 1 ēdamkarote
- Olas – 6
- Izkausēts sviests – 1/2 mārciņa
- sāls – 12 tējkarotes

Pagatavošana:

- Ūdeni ielej 7 litru katlā un uzvāra (tas palīdz, lai piens nepiedeg pie katla).
- Pievieno vārošam ūdenim pienu un lēnām maisot uzkarsē.
- Atsevišķā traukā sadrupina biezpienu un tam pievieno ķīmenes.
- Kad piens sāk vārīties, pievieno iepriekš sadrupināto biezpienu.
- Turpina lēnām maisīt, biezpiens sāks atdalīties no sūkalām.
- Kad biezpiens atkal sāk pilnībā vārīties, vāra to 5 minūtes, ik pa laikam apmaisot.
- Nolej caur marli, lai biezpiens paliek marlē. Ļauj notecēties sūkalām.
- Tad biezpienu liek atpakaļ katlā.
- Uz lēnas uguns karsē kopā ar olām, izkausētu sviestu un sāli.
- Maisot ar koka karoti, apmēram pēc 3 minūtēm, siers sāks atdalīties no katla malām.
- Karsto sieru uzliek uz plakanas un tīras virsmas un sadala gabalos pēc paša izvēles.
- Sadalīto sieru pēc iespējas ātrāk ievieto bļodās un izlīdzina ar rokām (siers vēl ir ļoti karsts. Tam atdziestot, būs grūtāk izveidot nepieciešamo formu).
- Pārklāj katru bļodu ar pārtikas plēvi un liek ledusskapī, lai atdziest.
- Sagriez un pasniedz!