

# Brânză de Oi la Saramură – Brânză de casă – Brânză de oi pe Iarnă



Iată cum se pune brânza de oi la saramură cu sare, în zer de oaie, pentru iarnă. Aceasta este cea mai simplă metodă de a păstra brânza de oi în borcan, în saramură, pentru sezonul rece.

## Brânză de Oi la Saramură, pentru Iarnă



Brânza de oaie, o **brânză de casă nemaipomenit de gustoasă** și foarte ușor de preparat.

- Brânza de oi
- Sare neiodată grunjoasă (cea de murături)
- Zer de oaie

1. Alegeți o brânză de oaie de calitate. Asigurați-vă că brânza este făcută din lapte de oaie și că are un aspect aerat, cu mici goluri de aer în compoziție.
2. Tăiați brânza în felii sau bucăți de aproximativ 3 cm grosime.



3. Preparați saramura folosind apă și sare neiodată. O lingură și jumătate de sare pe litru de apă este o proporție potrivită. Asigurați-vă că sarea se dizolvă complet în apă.
4. Treceți fiecare bucată de brânză prin saramură, asigurându-vă că este acoperită uniform cu soluție salină.  

5. Puteți adăuga apă sau zer pentru a umple golurile rămase în borcan după ce ați pus brânza. Acest lucru va ajuta la menținerea calității brânzei și la eliminarea aerului din interiorul borcanului.  

6. Închideți ermetic borcanul cu brânza și saramură. Puteți utiliza un capac de sticlă sau un celofan pentru a sigila borcanul.
7. Păstrați borcanul într-un loc răcoros și întunecat, cum ar fi o pivniță sau o cămară, pentru câteva luni, astfel încât brânza să se maturizeze corespunzător.
8. Dacă brânza pare prea sărată când o scoateți, puteți să o scufundați în lapte rece pentru 10-15 minute pentru a reduce excesul de sare.