

Deliciu' din Bucătăria Românească – Caș de Vacă ca la Mama Acasă – Are gust, are aromă, are parfumul de la țară



Rețeta noastră nu este doar simplă de înțeles, ci va transforma fiecare prânz sau cină într-o veritabilă sărbătoare a papilelor gustative. Pregătește-te să te delectezi cu o piesă de rezistență a gastronomiei românești: cașul de vacă, exact ca la mama acasă!

Caș de Vacă ca la Mama Acasă



Savoarea autentică a bucătăriei românești este reprezentată de **cașul de vacă**, preparat după **rețeta tradițională** de acasă. Această mâncare este apreciată pentru parfumul său unic și textura sa impecabilă. Cu ingrediente naturale și la îndemână, cașul de vacă va încânta pe oricine dorește să regăsească **10 l lapte de vacă**;
1,5 l apă;
2-3 linguri cheag..

- 10 l lapte de vacă

- 1,5 l apă
- 2-3 linguri cheag

1. Încălzește laptele la temperatura de 35-36 de grade Celsius. Atenție să nu fie prea fierbinte pentru a nu omorî bacteriile benefice din cheag.
2. Utilizează un termometru pentru a verifica temperatura sau testează temperatura laptele cu degetul – ar trebui să fie călduț, nu fierbinte.



3. Adaugă cheagul în lapte: pentru 10 litri de lapte, adaugă 2-3 linguri de cheag.
4. Amestecă bine după adăugarea cheagului pentru a distribui bacteriile uniform și pentru a permite laptele să înceapă să coaguleze.
5. Dacă nu ești sigur de calitatea cheagului, poți experimenta cu un litru de lapte și adaugi cheag până când începe să se coaguleze.
6. Acoperă cu un capac și lasă laptele deoparte la temperatura camerei pentru 30-40 de minute pentru a se închea.



7. Între timp, pregătește apa: încălzește 1,5 litri de apă la 70-75 de grade Celsius.
8. Pregătește cheagul (dacă folosești cheag natural): taie capetele unde e sfoara, feliază-l, pune-l în apă călduță (35 de grade Celsius), lasă-l să se dizolve 15-20 de minute, strecoară și repetă procesul până rămâi doar cu membrana de la stomac.
9. Stochează soluția de cheag la frigider după adăugarea a două linguri de sare grunjoasă la fiecare litru și jumătate de soluție.
10. După o oră, verifică dacă laptele s-a încheat utilizând o spatulă de tort pentru a tăia în el felii, apoi rupe bucățele mici pentru a facilita separarea zerului.



11. Adaugă treptat apa fierbinte la 70 de grade Celsius în

lapte în timp ce amesteci pentru a separa mai ușor zerul de caș.

12. Pregătește un vas cu o sită și două straturi de tifon și strecoară amestecul pentru a obține cașul.



13. Continuă să scurgi zerul și să schimbi vasele după cum este necesar.

14. Lasă cașul la scurs până a doua zi.

