

Äggost från Kyrkesund

4 liter röd mjölk i en stor kastrull.

Blanda i 0.5 liter filmjölk, 0,5 liter grädde och 15 ägg (ihop vispade lite lätt).

Värms försiktigt till sjudning, fortsätt att värma till blandningen skär sig. Ta då av kastrullen omedelbart och låt den stå en kvart.

Det ska nu finnas en hel del ostmassa i kastrullen.

Varva ostmassan med strösocker i en(två) äggostform.(durkslag går bra)

Låt stå svalt till nästa dag. Vänd upp osten på en tallrik eller fat.

Äts med björnbärsylt eller hjortronsylt.

Vasslen kan användas när du bakar.