

55 g rýžové mouky
37 g rozeřátého vlažného kokosového oleje
90 g vody
1 lžička Snico hořčice
1 a 1/2 lžičky citronové šťávy
2 polévkové lžíce lahůdkového droždí
(1/2 lžičky miso pasty)
3/4 lžičky soli
špetka kurkumy, špetka uzené papriky
(přídavkem oblíbené koření dle chuti)

Všechny suroviny kromě přídavku rozmixujeme, podle chuti přidáme přídavek (bylinky či hrubozrnné koření) a promícháme a nalijeme do vhodných nádobek vymazaných kokosovým olejem. Vaříme pod pokličkou v parní lázni (na pařáčku) na střední stupeň asi 45 minut. Necháme v nádobce vychladnout při pokojové teplotě a pak vychladíme/necháme odležet aspoň den v chladničce vyklopené z nádobek a zakryté. Vydrží i týden nebo do zkonsumování.

Hodí se na pečivo, burgry nebo těstoviny, rizoto či saláty.

Nejvíce mi to strukturou i chutí připomíná sýru typu parmazán. Takže je takový sušší, pikantnější, lehce drolivý, ale lze krájet na plátky či strouhat.