

## גבינת שמנת קשיו

### רכיבים:

- 2 כוסות קשיו, שהושרו במים למשך הלילה
- 1/2 כוס מים + עוד לפי הצורך
- 1 שן שום, כטוש
- 2 כפות מיץ לימון
- 2 כפות שמרים תזונתיים (nutritional yeast)
- 1 כפית חומץ תפוחים
- 1/2 כפית מלח הימלאיה או מלח ים
- 1/4 כפית פלפל שחור
- 1 1/2 כפיות טימין (קורנית) מיובש (לא חובה)

### הוראות:

**להכנת הקשיו** - מניחים את הקשיו בקערה ומכסים ב-3-4 סנטימטר של מים. להשרות כל הלילה. מסננים את הקשיו ושוטפים היטב.

**להכנת הגבינה** - מוסיפים את כל המרכיבים לבלנדר מהיר. מערבבים במהירות גבוהה עד לקבלת מרקם חלק וקרמי, כ-60 שניות.

להוסיף מים לפי הצורך, כף אחר כף, עד שמגיעים למרקם הרצוי.

לטעום ולהתאים את התיבול להעדפותיך, להוסיף עוד לימון, עשבי תיבול או מלח אם רוצים.

**להגשה** - העבירו את גבינת הקשיו שלכם לקערה או לצנצנת. מקשטים בעשבי תיבול טריים ומגישים. כדי להסמך מעט את הגבינה, מניחים אותה במקרר למשך לפחות שעה.



**לאחסון** - לשמור בכלי אטום במקרר למשך 5 - 7 ימים.

**פקריאות ופטצ'מות,**

**מינדי**