Składniki:

25 dag twarogu

½ szklanki mleka

4 łyżki cukru brązowego

100 ml ciepłej wody

½ szklanki grubo posiekanych listów tymianku

Przygotowanie:

Twaróg blendujemy z mlekiem do uzyskania gładkiego kremu.

Przekładamy do miseczki.

Patelnie z grubym dnem ustawiamy na palniku o średniej sile grzania. Wsypujemy cukier i czekamy aż zacznie się topić. Nie mieszamy, nie potrząsamy patelnią , utrzymujemy stałą temperaturę. Kiedy cukier się stopi na środek wlewamy wodę i energicznie mieszając dodajemy tymianek i zdejmujemy patelnię z palnika. Jeszcze chwilę mieszamy, karmel z tymiankiem

powinien nieco przestygnąć i zgęstnieć . Wylewamy go na twarożek i podajemy.

Tak przygotowany karmel z tymiankiem można również podawać do tradycyjnego wiejskiego twarogu pokrojonego w plastry.