

# КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



## Домашняя брынза

### Ингредиенты:

Молоко—1 (л) // Сметана—200 (гр) //  
Яйцо—3 (шт) // Соль—по вкусу

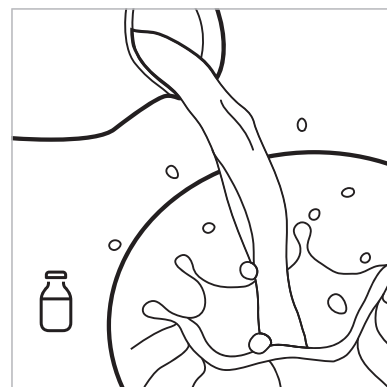


*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром*



Варка  
15 мин

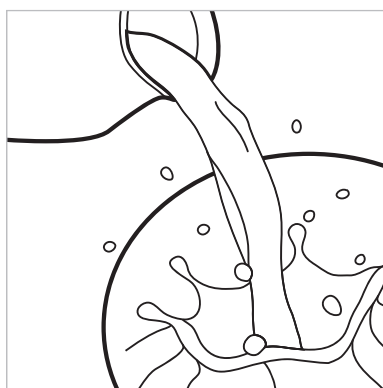
*Выберите режим «Варка»*



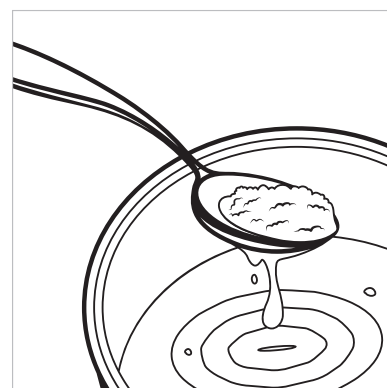
*Вылейте молоко в чашу мультиварки,  
добавьте соль, хорошо перемешайте. Если  
любите не сильно соленую брынзу, достаточно  
будет 2-2,5 чайных ложек соли. Если любите  
посоленее, добавьте 3-3,5 чайные ложки*



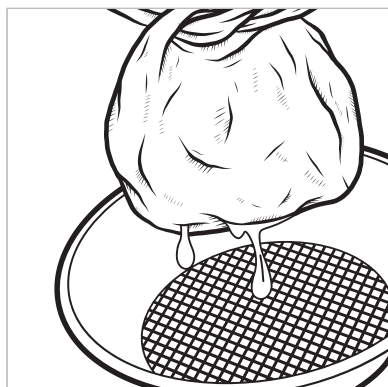
*Пока молоко закипает (около 10 минут),  
взбейте миксером SUPRA яйца со сметаной*



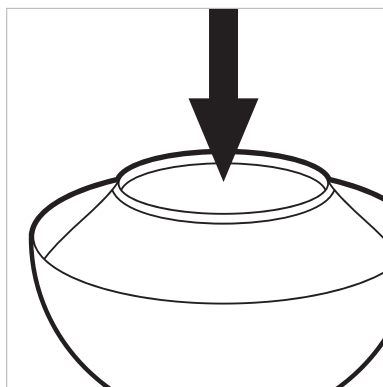
*Когда молоко закипит, влейте тонкой  
струйкой яично-сметанную смесь*



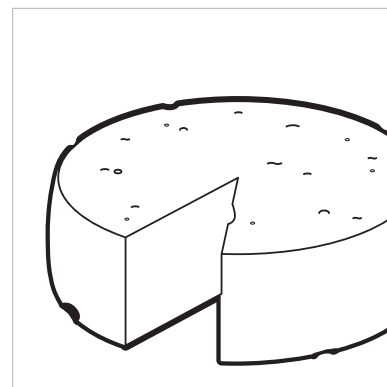
*Варите, хорошо помешивая, около 5-7 минут,  
пока сыворожка не отделится*



*Процедите получившуюся массу через марлю,  
дайте сыворожке стечь*



*Накройте массу тарелкой, на нее поставьте  
гнет и оставьте на пару часов, а затем  
переместите ан ночь в холодильник (Пока брынза  
еще теплая ее можно переложить в подходящую  
посуду для придания желаемой формы)*



*Наслаждайтесь вкусом сыра,  
приготовленного своими руками!*