

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



Брынза из козьего молока

Ингредиенты:

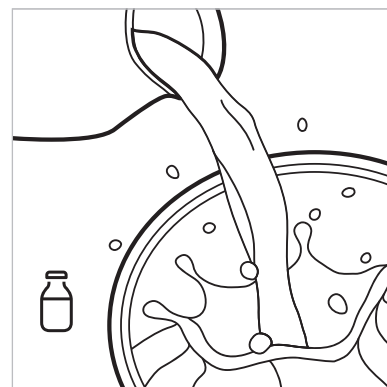
Молоко—3(л) // Соль—по вкусу //
Закваска (фермент)



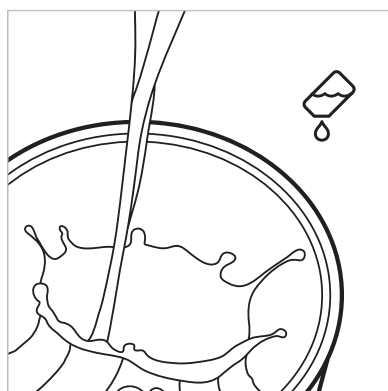
*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром*



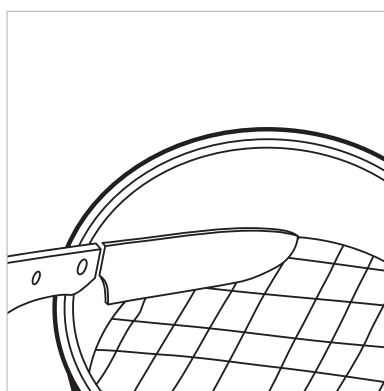
*Выберите режим «Мультикук»,
температуру 35 °С,
время приготовления - 45 минут*



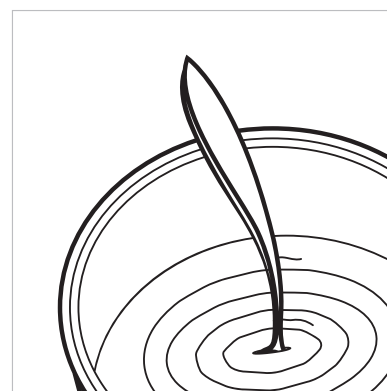
*Вылейте молоко в чашу мультиварки и
оставьте прогреваться*



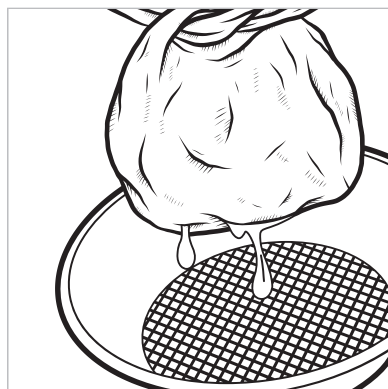
*Закваску (фермент) разведите в теплой воде,
подождите, пока она растворится и влейте
раствор в молоко. Выключите мультиварку и
оставьте на 30 минут*



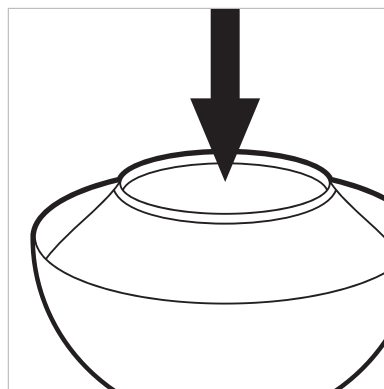
*Убедитесь, что молоко загустело, разрежь-
те получившееся желе на кубики*



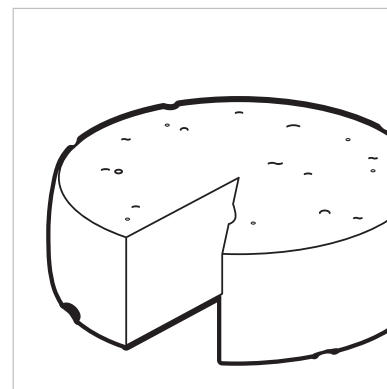
*Медленно, аккуратно перемешать, установить
обратно в мультиварку 45°С на 40 минут*



*Переложить творог в дуршлаг, слить
сыворотку, можно отжимать и ставить под
пресс, 1 кг. – 1 час*



*Разведите в оставшейся сыворотке или
кипяченной воде соль по вкусу и в получившийся
рассол поместите сыр (как минимум на 2 часа)*



*Наслаждайтесь вкусом сыра,
приготовленного своими руками!*