

# КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



## Сыр Брюност

### Ингредиенты:

Домашняя сыворотка—1,5 (л) //  
Сливки—0,25 (л)

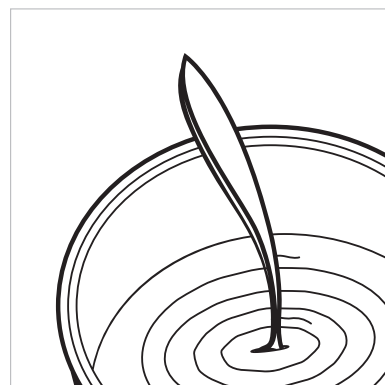


*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром*



Варка  
10 мин

*Выберите режим «Варка». Время пригото-  
вления 90 минут. Налейте в чашу свежую  
домашнюю сыворотку*



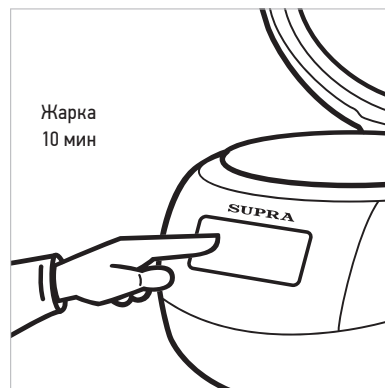
*Уваривайте сыворотку до объема 0,5 л,  
помешивая лопаткой, чтобы избежать  
пригорания*



*Влейте 250 мл сливок и продолжайте  
уваривать до образования сгустка*

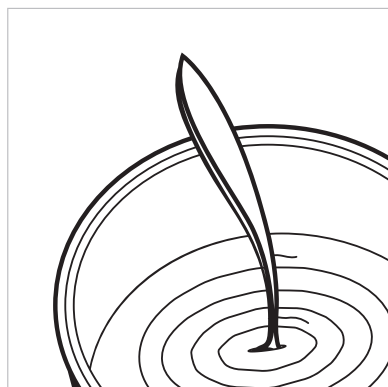


*Переложите полученную массу в другую  
посуду и доведите погружным блендером до  
однородности*

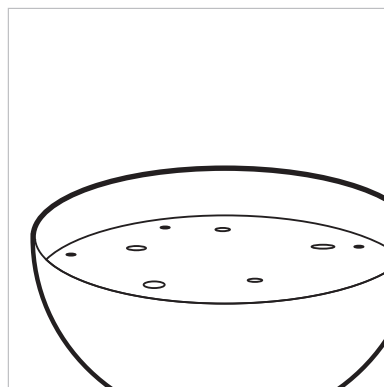


Жарка  
10 мин

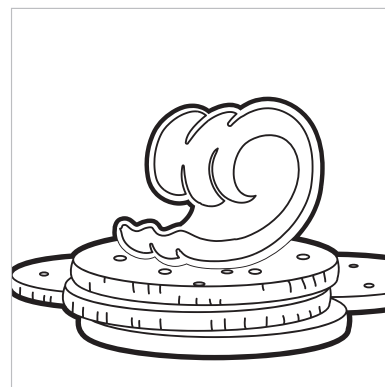
*Переложите массу обратно в чашу  
мультиварки и выберите режим «жарка».  
Время приготовления 10 минут*



*Подогреваем и помешиваем лопаткой до тех  
пор пока паста не будет собираться в комок.*



*Переложите сыр в силиконовую форму и  
дайте остыть в холодильнике.*



*Наслаждайтесь ломтиками коричневого сыра,  
который стал визитной карточкой Норвегии.*