

# КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



## Мягкий сливочный сыр филаделфия

### Ингредиенты:

Молоко—1 (л) // Кефир—0,5 (л) //  
Лимонная кислота—на кончике ножа  
Яйцо—1 (шт) // Соль—1 (ч.л.) // Сахар—1 (ч.л.)

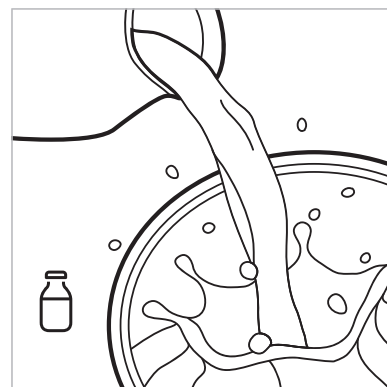


*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром*

Мультивар  
100°С  
20 мин



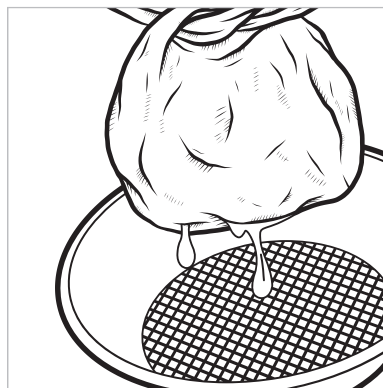
*Выберите режим «Мультивар».  
Установите температуру 100°С.  
Время приготовления — 20 минут.*



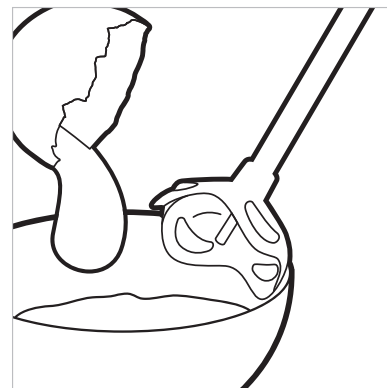
*Дождитесь закипания молока и сразу  
добавьте кефир.*



*Перемешивайте, пока молоко  
не створожится*



*Процедите получившуюся массу через марлю,  
дайте сыворотке стечь в течение 15 минут*



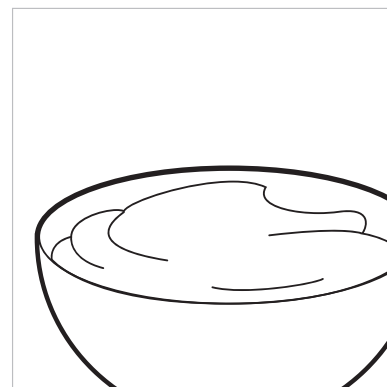
*Взбейте блендером SUPRA яйцо  
с лимонной кислотой*



*Добавьте к взбитому яйцу получившийся  
отжатый творог*



*Взбейте всё до однородной массы*



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного  
своими руками!*