

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



Литовский сыр

Ингредиенты:

Молоко—2(л) // Сметана 25%—400(гр) //
Яйца—5(шт) // Соль—по вкусу



Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром



Взбейте яйца миксером
SUPRA до однородности

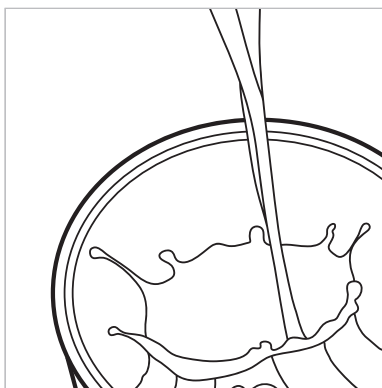


Влейте к яйцам сметану, добавьте соль и
взбейте до однородности. Дайте настояться



Молочная каша
20 мин

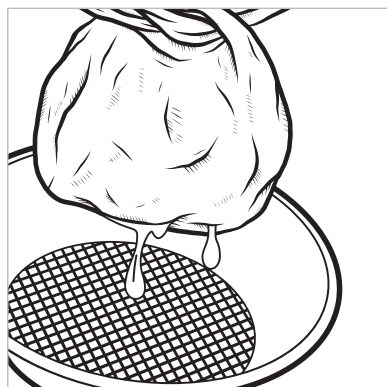
Выберите режим «Варка». Время пригото-
вления —20 минут. Налейте в чашу молоко



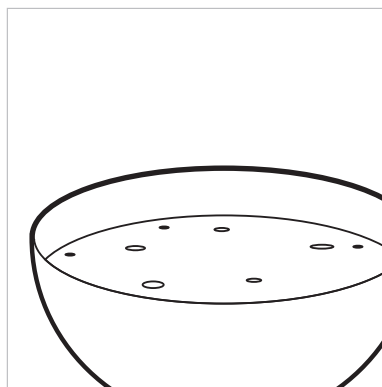
Когда молоко закипит, влейте сметано-яичную
смесь, выключите мультиварку, непрерывно
помешивайте в течение пяти минут



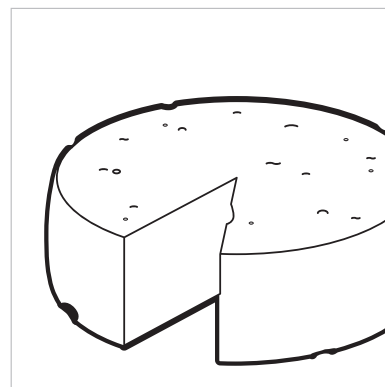
Когда творог начнет тянуться за ложкой или
браться комком, процедите его через дуршлаг с
марлей или сито и хорошенько отожмите



Дайте сыроватке стечь 20 мин. и положите
сыр под гнет, не вынимая из марли, сделать
узелок и разместить между двух досок, сверху
установить пресс 1 кг. на 5 часов



Переложить в тарелку и в холодильник на 2 часа



Нарежьте сыр ломтиками и наслаждайтесь
вкусом сыра, приготовленного своими руками!