

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



Сыр Моцарелла

Ингредиенты:

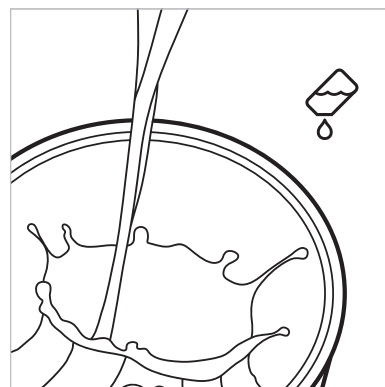
Молоко—2(л) // Вода—1,5-2(л) //
Сок лимонный—2(ст. л.) // Соль—2(ст. л.) //
Сычужный фермент (Пепсин)—1/4(ч. л.)



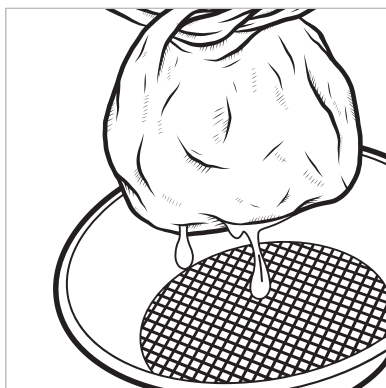
Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром



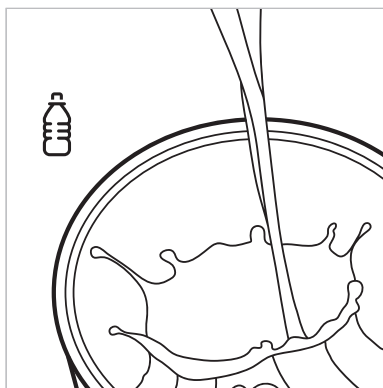
Налейте молоко в чашу мультиварки.
Включите режим «Варка».
Время приготовления 10 минут



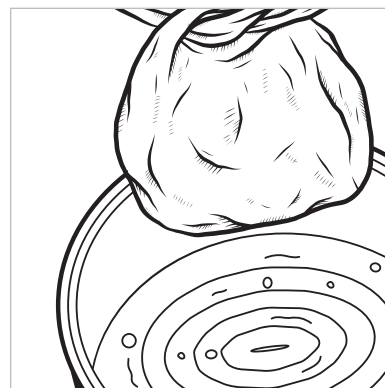
После окончания режима добавьте в молоко
разведенный в 100г воды сычужный фермент и
2 ст.ложки лимонного сока



Образовавшийся сыр отделите от сыворотки
с помощью марли и дуршлага. Отожмите
руками. Работайте в перчатках,
чтобы не обжечься



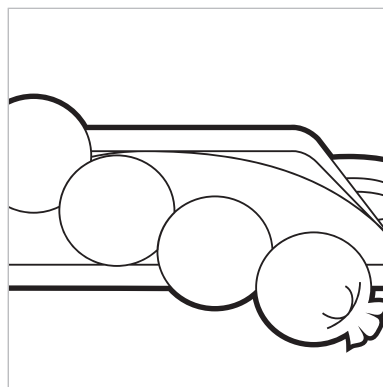
В чашу мультиварки налейте воду. Включите
режим варка. Время приготовления 15 минут.
Засыпьте соль



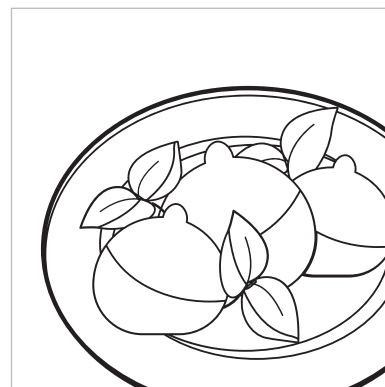
После окончания режима опустите в
подогретую до 90 градусов воду сыр на
несколько минут



Растягивайте и разминайте сыр, складывая
его конвертиком на доске и время от времени
опуская в горячую воду



После того как сыр стал однородным, скатайте
его в колбаску и заверните в пищевую плёнку.
Тонкой веревкой перевяжите полученную
колбаску узелками



Наслаждайтесь шариками настоящего сыра
Моцарелла