

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



Сыр Рикотта

Ингредиенты:

Молоко—1(л) //
Сливки (22%)—280(мл) //
Сметана(20%)—200(мл) //
Соль—1(ч. л.) // Сок лимонный —
половина лимона



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным крем-сыром*



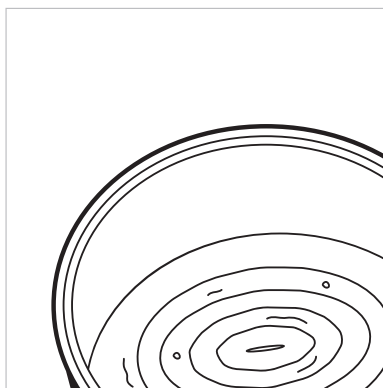
*Вылейте молоко в чашу мультиварки.
Добавьте сливки и соль, перемешайте.*



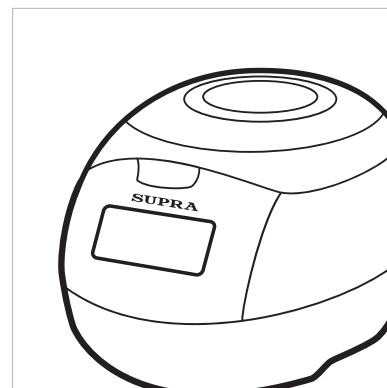
*Закройте крышку и оставьте мультиварку до
сбраживания (около 6 часов)*



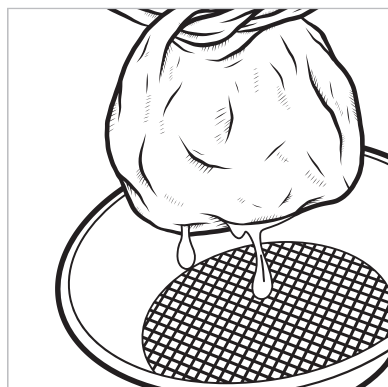
*Убедитесь, что в чаше образовалась густая
простокваша, выберите режим «Варка»,
время приготовления 10 мин*



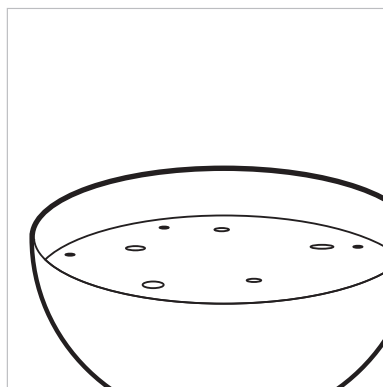
*Нагрейте смесь, не перемешивая и не доводя до
кипения*



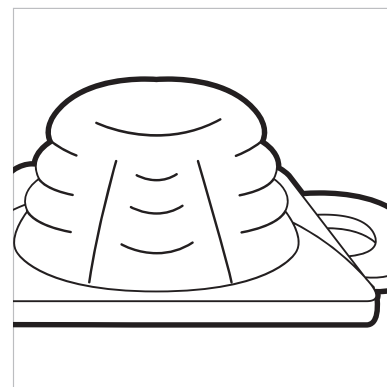
*Выключите мультиварку, закройте крышку и
оставьте на 12 часов*



*Процедите сыр через дуршлаг с марлей, дайте
сыворожке стечь*



Переложите сыр в удобную посуду



*Наслаждайтесь вкусом рикотты, приготовлен-
ной своими руками!*