

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



Домашний твердый сыр

Ингредиенты:

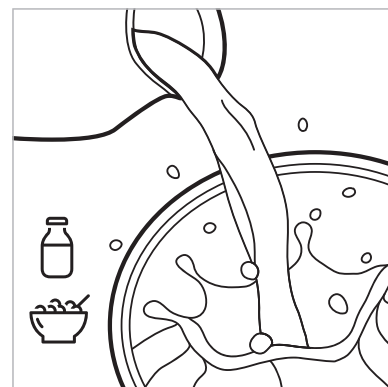
Молоко—1,5(л) // Творог—1(кг) //
Сливочное масло—100(гр) // Яйцо—1(шт)
Соль—1-1,5(ч.л.) // Сода—1(ч.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром*



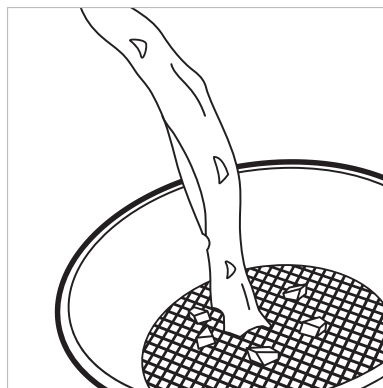
*Выберите режим «Мультивар».
Установите температуру 130°С.
Время приготовления — 50 минут.*



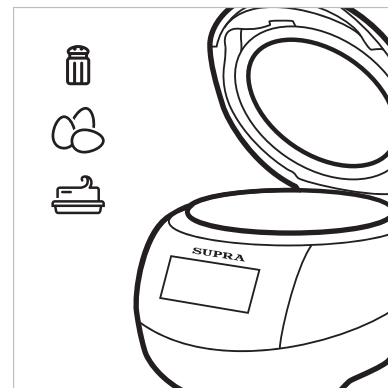
*Положите в чашу творог, залейте его
молоком, размешайте до однородной массы*



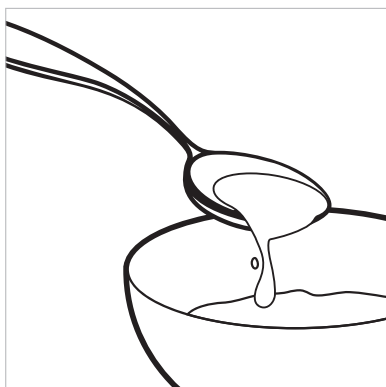
*Подогревайте до тех пор, пока творог
не начнет тянуться за ложкой
или братья комком*



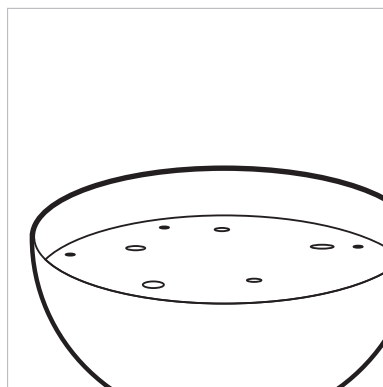
*Когда творог дойдет до нужной консистен-
ции, процедите его через дуршлаг с марлей
или сито и хорошенько отожмите*



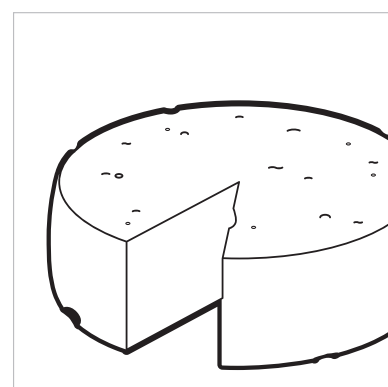
*Переложите сыр обратно в чашу. Добавьте
яйцо, масло, соль и соду. Установите чашу
обратно в мультиварку и постоянно помешивайте,
пока масса не начнет напоминать
плавленый сыр. Чем дольше перемешивать,
тем тверже будет готовый домашний сыр.*



*Готовую горячую смесь перелите в заранее
приготовленную форму*



*Для удобства рекомендуем застелить дно
формы пергаментной бумагой или пищевой
пленкой. Также можно использовать
силиконовую форму*



*Дайте сыру остыть, нарежьте ломтиками и
наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного
своими руками!*