

Сыр домашний

Вам понадобится

Творог 9%	1 кг
Масло сливочное	130 г
Яйцо куриное	2 шт
Сода	10 г
Молоко 3,2%	1 л
Соль	10 г
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Творог пропустить через мясорубку, желтки отделить от белков, сливочное масло размягчить. В отдельной емкости смешать сливочное масло, желтки, соду и соль до однородной массы.
- 2 В чашу мультиварки-скороварки налить молоко, закрыть крышку. Установить программу МОЛОЧНАЯ КАША, время приготовления 15 минут. Нажать кнопку СТАРТ. Паровой клапан установить в положении ОТКРЫТО. Готовить до окончания программы.
- 3 Затем открыть крышку и добавить в молоко творог, перемешать до однородной консистенции. Закрыть крышку и оставить на программе ПОДОГРЕВ на 10 минут. Чистую марлю смочить в холодной воде, сложить в 2 слоя и застелить ею дуршлаг.
- 4 Горячую творожную массу перелить в дуршлаг, дать сыворотке полностью стечь. Крепко завязать марлю и повесить массу над раковиной, чтобы стекла лишняя жидкость. Когда сыворотка стечет, переложить творог в отдельную емкость, смешать со взбитым маслом и желтками до однородной массы.

5

Получившуюся массу выложить в чашу мультиварки-скороварки. Установить программу ПОДОГРЕВ. Готовить в течение 10 минут, непрерывно помешивая, пока масса не начнет плавиться и не станет тягучей.

6

Отдельную емкость смазать сливочным маслом, переложить в нее горячую сырную массу, сверху придавить легким прессом и убрать в холодильник на 10-12 часов.

Сыр домашний