

Domácí čerstvý sýr



Obtížnost: 

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 15min , Porce: 2

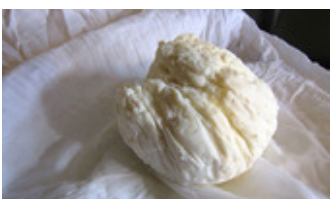
620 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: slavuska

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-cerstvy-syr>

Příprava

Čerstvé mléko (ideálně domácí, nebo z mlékomatu, ale dá se použít i z chladicího boxu ze supermarketu) za stálého míchání přivedeme k varu. Jakmile začne mléko vařit, odstavíme a lehce osolíme. Pak začneme přilévat vymačkanou šťávu ze 2 citronů (nejlépe procezenou přes sítko, ať tam nejsou cucky) a zamícháme. Za chvíli se začne mléko srážet. Chvilí necháme a pak přecedíme přes cedník. V cedníku nám zůstane sýr. Obsah cedníku vysypeme do plátýnka (utěrky, látkové čisté pleny) a pořádně vyždímáme přebytečnou syrovátku. Pak sýr propláchneme pod tekoucí vodou, aby neměl nakyslou chuť od citronu. Ze sýra uděláme bochánek (není ho moc, z litru mléka odhadem tak 150-200 g), zatížíme ho a dáme do lednice vychladit. Tento sýr má rozmanité využití, můžeme ho naložit do slaneého nálevu, obalit a smažit, nebo sníst jen tak.



Ingredience

- ✓ 1 l plnotučného mléka
- ✓ 2 citrony
- ✓ 2 špetky soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Svačinka