

# Přírodní sýr



Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 1

43 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/prirodni-syr>

## Příprava

Mléko zahřejeme až do varu. Odstavíme z plotny a vmícháme citrónovou šťávu.

Důkladně mícháme, až se začnou tvořit bublinky. Pak necháme vychladnout.

Vychladlé mléčné sraženiny necháme okapat v čisté utěrce a potom ještě jemným vymačkáním zbavíme veškeré tekutiny.

Vzniklý sýr dáme na talíř a přikryjeme ho poklicí. Dáme na 2-4 hodiny uležet do ledničky. Z 1 l mléka získáme asi 100 g sýra.

Můžeme jej ochutit různým kořením a podávat s vekou nebo topinkami.

## Ingredience

- ✓ 1 l mléka
- ✓ 10 lžic čerstvé citrónové šťávy

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Pomocné recepty