

## Домашний пп-сыр



На 100 грамм:  
Калорийность: **65.14 ккал.**  
Белки: **4.01 г.**  
Жиры: **3.45 г.**  
Углеводы: **4.4 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnij-pp-syr/>

### Ингредиенты:

- 1 л кефира
- 1 л молока
- 3 яйца
- 3-4 ч.л. соли

### Приготовление:

Кефир с молоком выливаем в кастрюлю, доводим до кипения, пока закипает взбиваем яйца с солью. Как только вскипел наш кефир с молоком, вливаем туда яйца с солью, так же доводим до кипения и кипятим на медленном огне минут 5-7, затем выливаем всё в дуршлаг застеленный марлей, когда всё стечет завязываем узел плотно и под пресс на 5-6 часов в холодильник. Очень вкусный, можно по утрам с чем то есть, или в виде перекуса.