

Домашняя брынза



На 100 грамм:
Калорийность: **63.05 ккал.**
Белки: **3.12 г.**
Жиры: **3.51 г.**
Углеводы: **4.74 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnyaya-brynza/>

Ингредиенты:

- 3 литра молока
- 3 столовые ложки 9% уксуса
- 1 столовая ложка соли

Приготовление:

Молоко поставить на огонь. Когда закипит, добавить уксус и соль. Помешивая, поддержать на огне еще две минуты. Молоко должно свернуться.

Снимаем с огня. Берем дуршлаг, накрываем двумя слоями марли и сцеживаем содержимое кастрюли на марлю. Жидкость стекает через дуршлаг, а в марле должна остаться белая масса напоминающая творог.

Завязываем марлю узелком. Под дуршлаг ставим пустую кастрюлю, а сверху на узелок ставим какой-нибудь груз, например, банку с водой или гиру. Лишняя вода продолжает стекать, а содержимое узелка твердеет и часа через два становится похоже на домашний сыр брынза.