

# Домашний адыгейский сыр



На 100 грамм:  
Калорийность: **66 ккал.**  
Белки: **3,88 г.**  
Жиры: **3,57 г.**  
Углеводы: **4,45 г.**

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

## Ингредиенты:

- 2 литра молока
- 1 литр кефира
- 1ст.л. соли
- 4 яйца

## Приготовление:

Молоко с кефиром ставим на плиту разогреваться и тем временем взбиваем яйца с солью. В теплую кефирно-молочную смесь вводим яйца, все время помешивая. Доводим до кипения и оставляем на медленном огне на полчаса, пока не отделится прозрачная сыворотка. Застылаем дуршлаг марлей и процеживаем будущий сыр (сыворотку потом можно использовать для выпечки блинов, оладьев или хлеба). Отжимаем жидкость, завязываем марлю и ставим под пресс. За 2-3 часа сыр будет готов. Можно оставить на ночь, а утром переложить в холодильник. Также в сыр можно добавить на этапе переливания в дуршлаг зелень, предварительно сваренный и измельченный сладкий перец разных цветов, вяленые томаты, перец чили и т.д. Попробуйте, вам точно понравится.