

## Домашний плавленый сыр



На 100 грамм:  
Калорийность: **145,84 ккал.**  
Белки: **14,31 г.**  
Жиры: **9,25 г.**  
Углеводы: **1,22 г.**

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

Приготовить домашнего плавленого сыра можно много, хранится в холодильнике он долго, так что будете наслаждаться бутербродами с натуральным вкуснейшим плавленым сыром не один день.

### Ингредиенты:

- 400 г творога
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ч. ложка соды
- соль по вкусу
- специи по вкусу

### Приготовление:

Творог, желательно домашний, протирается ложкой через сито. По идее, можно и через мясорубку, но мне показалось, что так он будет более нежным. Да и в старом рецепте было так написано.

Затем добавляем в творог яйцо, сливочное масло, соду, соль.

Ставим казан с этой смесью на маленький огонь и начинаем ложкой вымешивать всё это до однородной массы. По ходу дела добавляем специи - я посыпал сушёный базилик. Если хотите придать плавленому сыру желтоватый цвет - добавьте куркуму.

Мешаем непрерывно до тех пор, пока масса окончательно не расплавится и появятся первые пузырьки. Если передержать на огне, может начать отделяться вода и плавленый сыр получится по консистенции похожим на брынзу.

Переливаем массу в мисочку, даём остыть. Плавленый сыр готов. Замечу, что очень важное значение имеет качество творога. Если плавленый сыр получится слишком жидким, в следующий раз попробуйте добавить сливки.

Добавьте зеленушки и кушайте на здоровье!