

Домашний плавленый сыр с шампиньонами



На 100 грамм:
Калорийность: **122,05 ккал.**
Белки: **12,83 г.**
Жиры: **6,8 г.**
Углеводы: **2,01 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnij-plavlenyj-syr-s-shampinonami/>

Ингредиенты:

- творог-500 г
- сода-0.5 ч.л
- молоко-3 ст.л
- шампиньоны жареные-150 г
- соль-по вкусу
- специи-по вкусу

Приготовление:

Творог смешиваем с содой и молоком. Помещаем смесь на водяную баню и готовим, пока творог не начнет плавиться. Добавляем по вкусу соль и любые специи. Когда весь творог расплавится (должна уйти зернистость), снимаем сыр с огня, перемешиваем с жареными шампиньонами (без масла) и раскладываем по формочкам.

Примечание: количество соды зависит от кислоты творога: чем кислее творог, тем больше соды нужно для его расплавления. Если творог не плавится, то добавьте еще немного соды. Но не добавляйте большое количество соды сразу, так как в итоге плавленый сыр будет иметь явный привкус соды. Лучше добавлять соду постепенно, следя за тем, как расплавляется творог.