Домашний сыр брынза

На 100 грамм:
Калорийность: **78,93 ккал.**
Белки: **4,17 г.**
Жиры: **5,08 г.**
Углеводы: **3,99 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnij-syr-brynza/

Ингредиенты:
- молоко - 2 л
- соль - 2 ст.л
- яйцо куриное - 6 шт
- сметана - 400 гр
- кефир - 1 ст

Приготовление:
Молоко закипятить с солью.
В отдельной чаше взбить яйца со сметаной и кефиром и влить все в молоко, помешивая довести до кипения.
Отделившуюся сыворотку убрать, на дуршлаг выложить несколько слоев марли и вылить молочную смесь, дать стечь около 15 минут.
Марлей закрыть сыр и положить под пресс (не менее 1 кг) на 4-5 часов.
Затем выложить сыр в марле на тарелку и убрать в холодильник на 2 часа.