

## Домашний сыр чили



На 100 грамм:  
Калорийность: **48,56 ккал.**  
Белки: **4,64 г.**  
Жиры: **1,37 г.**  
Углеводы: **4,01 г.**

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

### Ингредиенты:

- кефир 1% - 1 л
- молоко 1% - 1 л
- творог обезжиренный - 200 г
- яйца - 2 шт
- перец чили - 1 шт
- укроп - по вкусу
- соль, перец - по вкусу

### Приготовление:

Соединяем молоко, йогурт, творог на медленном огне. В начале процесса створаживания, добавляем взбитые яйца. Отбрасываем на дуршлаг, выстеленный двойным слоем марли (сыворотку сохраняем). Остужаем массу, даем ей стечь. Немного присаливаем, перчим, вмешиваем мелко порубленный перец чили и укроп. Завязываем марлю, немного отжимаем, ставим в тарелку под пресс часа на 2-3. После этого развязываем марлю, достаем сыр и возвращаем его назад в сыворотку. Ставим в холодильник на ночь. Утром достаем из сыворотки. Готово!