# Домашний сыр из творога

На 100 грамм:
Калорийность: **80.66 ккал.**
Белки: **10.13 г.**
Жиры: **2.71 г.**
Углеводы: **4.04 г.**

*Страница рецепта:* https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnij-syr-iz-tvoroga/

**Ингредиенты:**
- 1 кг не жирного творога
- 1 л молока
- 1 ст.л. без верха соли
- 1 ч.л. без верха соды

Молоко с творогом поставить на плиту и нагревать до тех пор, пока не отойдет сыворотка, постоянно помешивая. Немного остынет, творог отжать, положить в сковороду с антипригарным покрытием, соль и соду.

**Приготовление:**
Когда все крупинки творога расплавятся, выливаем в форму (лучше в силиконовую, если нет, то форму смазываем маслом) и оставляем застывать. Пока сыр жидкий, можно добавить по вкусу зелень укропа, базилика, оливки, сушеные помидоры. Когда сыр застыл, вытаскиваем его из формы и можно резать.