

## Домашний сыр «паприка»



На 100 грамм:  
Калорийность: **64.4 ккал.**  
Белки: **3.25 г.**  
Жиры: **3.56 г.**  
Углеводы: **4.92 г.**

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

### Ингредиенты:

- молоко 2л
- 0.5 ч.л. лимонной кислоты
- зелень любую (я брала петрушку, можно добавлять базилик, укроп и т.п.)
- кумин 1 ч.л
- тмин 1 ч.л
- паприку 1 ч.л

### Приготовление:

Начинается все с того, что мы делаем обычный панир. Т.е. почти доводим молоко до кипения и добавляем на 2 л. молока 0,5 ч.л. лимонной кислоты. Когда отделилась сыворотка, сливаем ее через сито с марлечкой, сразу же в получившийся еще мягкий и горячий панир добавляем: зелень, кумин, тмин, паприку.

Паприка должна быть не молотая, а кусочками. На самом деле можно класть чуть меньше специй, я добавляла на глаз примерно такое количество. Теперь быстро перемешиваем сыр и заворачиваем марлю сверху. Ставим под пресс на 40-60 мин.

Прессом может служить кастрюля с сывороткой. Теперь добавляем в сыворотку соль из расчета 3 ст.л. соли на 1 л. сыворотки. Разворачиваем наш сыр и кладем его в сыворотку. Сыворотку с сыром ставим в холодильник на сутки. Сыворотка не впитается и не должна, сыр будет очень плотный и соленький. Через сутки чудесный сыр готов.