Домашний сыр с зеленью и тмином

На 100 грамм:
Калорийность: **70.99 ккал.**
Белки: **4.58 г.**
Жиры: **3.9 г.**
Углеводы: **4.19 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnij-syr-s-zelenyu-i-tminom/

Ингредиенты:
- 1л кефира
- 1л молока
- 6 яиц
- 4 ч. ложки соли (или по вкусу)
- 1/3 ч. ложки красного острого перца
- щепотка тмина
- 1 зубчик чеснока
- небольшой пучок разной зелени: укроп, кинза, зелёный лук

Приготовление:
В кастрюлю вылить молоко и кефир, поставить на плиту.Не доводя до кипения, влить тонкой струйкой в горячую молочно-кефирную смесь слегка взбитые с солью яйца.Довести до кипения и варить эту смесь, помешивая, на небольшом огне несколько минут до момента отделения сыворотки.Снять с огня, дать остыть 1-2 минуты и добавить мелко измельчённую зелень и кр.перец, выдавить зубчик чеснока (или что-нибудь на свой вкус)Вылить массу в дуршлаг, выстеленный марлей, сложенной в 2 слоя. Выровнять сырную массу ложкой.Закрутить марлю узлом, дать стечь сыворотке.Потом марлю раскрутить, образовавшийся кругляшок сыра прикрыть краем марли, сверху уложить блюдце и поставить на блюдце какой-нибудь гнёт (подойдёт, к примеру, банка с водой, закрытая крышкой).Убрать в холодильник на несколько часов. И всё. Например, вечером сделали и убрали в холодильник, а утром уже можно есть на завтрак.Отлично с чёрным хлебом и помидорами.