

## Домашний сыр с зеленью



На 100 грамм:  
Калорийность: **72.05 ккал.**  
Белки: **4.65 г.**  
Жиры: **3.98 г.**  
Углеводы: **4.17 г.**

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

### Ингредиенты:

- молоко 1 л
- кефир или простокваша 1 л
- яйцо 6 шт
- соль 2 ч. л
- перец красный острый 0,3 ч. л
- тмин 0,5 ч. л
- рубленая зелень 1 ст. л
- перец черный молотый по вкусу (по желанию)

### Приготовление:

Укроп мелко порежьте.

Соедините молоко и кефир. Кастриюлю лучше брать с толстым дном. Перемешайте молоко и кефир и поставьте на плиту на небольшой огонь прогреваться.

Яйца со щепоткой соли взбейте венчиком или вилочкой до однородной массы.

Добавьте соль, влейте в теплое молоко яйца тонкой струйкой. Перемешивая, доведите до кипения смесь. Проварите пару минут.

Не спешите снимать с огня сыр, дайте ему немного остыть прямо в кастрюле. После возьмите дуршлаг или сито для фруктов, застелите марлей. Отцедите сыр от жидкости.

Добавьте в сыр красный перец острый, перец черный молотый, тмин, укроп.

Хорошо перемешайте сыр со специями.

Завяжите марлю плотно. Поставьте сыр в холодильник под гнет на 5–6 часов.

Домашний сыр с зеленью и тмином готов. Нарезайте кубиками, полосочками и к столу.