

# Домашний сыр



На 100 грамм:  
Калорийность: **73.55 ккал.**  
Белки: **14.12 г.**  
Жиры: **1.08 г.**  
Углеводы: **1.82 г.**

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

## Ингредиенты:

- 1 килограмм обезжиренного творога
- 1 стакан молока
- 1 чайная ложка соли
- пол чайной ложки соды
- 1 сырое яйцо

## Приготовление:

Выложить творог в кастрюлю, добавить горячее молоко и варить минут 10.

Затем массу откинуть на сито и дать стечь жидкости. Переложить массу в миску, добавить яйцо, соду, соль и хорошенько перемешать. Варить 10 минут, постоянно помешивая до тех пор, пока масса не станет тягучей.

Выкладываем сыр в форму и придавить. В сыр можно добавить мелко натертый чеснок и заправлять им салаты