

Домашняя моцарелла



На 100 грамм:
Калорийность: **61.8 ккал.**
Белки: **3.13 г.**
Жиры: **3.43 г.**
Углеводы: **4.69 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnyaya-mocarella/>

Ингредиенты:

на 2 порции:

- 1 л молока
- 125 г натурального йогурта
- 1,5 ч.л. соли (можно больше, кто как любит) получается не сильно солёная
- 1 ст.л. уксусной эссенции (25%)

Приготовление:

Молоко с солью нагреть, но не доводить до кипения. Добавить йогурт, перемешать, добавить уксус, хорошо перемешать и убрать с плиты.

Дуршлаг застелить чистой марлей свёрнутой примерно в 4 слоя, вылить туда свернувшееся молоко (сыворотку не выливать!), хорошо отжать сыр от сыворотки.

Формируем шарик из отжатой массы. И выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

Сыр в чашке с сывороткой ставим на 24 часа в холодильник, потом сыворотку слить. Хранить в закрытой пластиковой посуде.