

Готовим сыр «Филадельфия»



На 100 грамм:
Калорийность: **63.26 ккал.**
Белки: **3.59 г.**
Жиры: **3.37 г.**
Углеводы: **4.61 г.**

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

Ингредиенты:

- молоко 1 л
- кефир 0,5 л
- яйцо куриное 1 шт
- соль 1 ч. л
- кислота лимонная (на кончике ножа)

Приготовление:

Молоко выливаем в кастрюлю и ставим на плиту, на средний огонь и постоянно помешивая, добавляем соль, доводим до кипения. Сразу после закипания добавляем кефир и перемешиваем, пока масса не свернется. Эту массу откидываем на марлю, затем подвешиваем на марле над раковиной на 15 минут и даем стечь сыворотке. Яйцо и немного лимонной кислоты хорошо взбиваем. К взбитому яйцу добавляем получившийся творог и еще раз взбиваем до получения однородной пышной массы. Вот и готов сыр!