

Подборка вкусных домашних сыров



Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/podborka-vkusnyh-domashnih-syrov/>

1. Домашняя моцарелла

Ингредиенты на 2 порции:

Молоко 1 л

Натуральный йогурт 125 г

Соль 1,5 ч. л.

Уксусная эссенция (25%) 1 ст. л.

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и

даём остыть.

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

2. Домашняя «Филадельфия»: рецепт первый

Ингредиенты:

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

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

3. Домашний крем-сыр «Филадельфия»: второй рецепт

Ингредиенты:

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

Оборудование:

Термометр

Кусок очень мелкой марли

Большая кастрюля (оцинкованная или нержавеющая)

Черпак

Большой дуршлаг

Большой венчик

Большая емкость (миска)

Надежная резинка

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

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

4. Замечательный рецепт домашнего сыра. Быстрый и без заморочек

Вкус типа сулугуни или нежной брынзы. Можно делать с укропом, кинзой, грецкими орехами, оливками, паприкой.

Ингредиенты:

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

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

5. Домашний плавленый сыр из творога

Этот сыр по вкусу похож на сыр «Янтарь», только более нежный и без консервантов.

Ингредиенты:

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

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

6. Маскарпоне в домашних условиях: рецепт первый

Из 1 кг 500 г сметаны получается около 1 кг 100 г сыра. Остальное это сыворотка, которая отлично отделяется от остальной массы. Сыр можете подсолить и даже поперчить, если не собираетесь готовить сладкие десерты.

Ингредиенты:

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л

- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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 (сыворожку не выливать!), хорошо отжать сыр от сыворожки.

Формируем шарик из отжатой массы. Выкладываем его в сыворожку, накрываем полотенцем и даём остыть.

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

7. Домашний маскарпоне: рецепт второй

Ингредиенты на 150200 г сыра:

Сливки (пастеризованные, но не ультра пастеризованные) жирностью 15-20% 400 мл
Лимонный сок 1 ч. л.

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 сыворожки.

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

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

8. Домашний маскарпоне: третий рецепт**Ингредиенты:**

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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 сыворожки.

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

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

9. Сыр "Сливочный" домашний**Ингредиенты:**

- молоко 1 л

- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

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

10. Домашний сыр брынза**Ингредиенты:**

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

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

11. Домашний сыр с зеленью и тмином**Ингредиенты:**

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

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

12. Домашний сыр

Ингредиенты:

- молоко 1 л
- соль 1 ч. л
- сахар 1 ч. л
- кефир 500 мл
- яйцо куриное 1 шт
- лимонная кислота или сок лимона 1 маленькая щепотка

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. Выкладываем его в сыворотку, накрываем полотенцем и даём остыть.

Сыр в чашке с сывороткой ставим на 24 часа в холодильник, потом сыворотку сливаем.

Хранить в закрытой пластиковой посуде.