

# Сыр сулугуни в домашних условиях



На 100 грамм:  
Калорийность: **83,51 ккал.**  
Белки: **4,23 г.**  
Жиры: **5,55 г.**  
Углеводы: **4,12 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/syr-suluguni-v-domashnih-usloviyah/>

## **Ингредиенты:**

- 1 л. молока
- 1 ст. л. соли
- 200 мл. сметаны
- 3 яйца

## **Приготовление:**

В молоко добавить соль и закипятить;

Пока молоко закипает...

Смешиваем сметану с яйцами...

Выливаем в кипящее молоко...

И медленно помешиваем... Не переживайте, если сразу не появляются хлопья, они начнут быстро появляться после закипания...

Кипятим 3-4 минуты, как только все свернулось...

Выливаем на сито, отжимаем и под гнет.