

# Твердый сыр



На 100 грамм:  
Калорийность: **66,38 ккал.**  
Белки: **9,4 г.**  
Жиры: **1,86 г.**  
Углеводы: **3,09 г.**

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

## **Ингредиенты:**

- 1 чл соды
- 2 чл соли
- 0,5 кг творога (сухой)
- 0,5 л молока

## **Приготовление:**

Молоко вскипятить, в него всыпать творог, хорошо помешивая, прогреть массу, пока не отделится сыворотка. Слить в марлю творожную массу и оставить стекать на несколько минут. Тем временем смешать яйцо, силу и соль, хорошенько перемешать, добавить творожную массу, перемешать. Вернуть все в кастрюлю и погреть на огне, пока масса не начнёт плавиться. Я дополнительно взбивала блендером её, чтобы она была однородной. После быстро переместить все в тару, где сыр будет остывать, убрать в холодильник.