

Творожный сыр за 20 минут



На 100 грамм:
Калорийность: **60.38 ккал.**
Белки: **3.54 г.**
Жиры: **3.05 г.**
Углеводы: **4.64 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnyj-syr-za-20-minut/>

Ингредиенты:

- молоко- 1 литр
- кефир - 1 литр
- соль — 2 ч ложки
- лимонный сок - 1/2 ч ложки
- яйцо — 1 шт
- травы,специи — по вкусу

Приготовление:

Молоко вылить в кастрюлю, добавить соль, довести все до кипения. Как только молоко закипит, убавляем огонь, добавляем кефир и перемешиваем до образования творожных хлопьев (они образуются буквально за 30-40 секунд). Переливаем творог и сыворотку в марлю, даем сыворотке стечь (минут 10-15). После, миксером взбиваем яйцо с лимонным соком до светлой смеси (как жидкая сметана), получившийся творог (без сыворотки) взбиваем со взбитым яйцом. Прогреваем, получившийся сыр, на водяной бане. Сыр готов! Можно добавлять травы, специи, огурец, и сразу есть или убрать минут на 30 в холодильник, что бы он стал совсем холодным. (жирность сыра, зависит от того какой % жирности был изначально в молоке и кефире).