

Самый простой способ приготовить брынзу дома



На 100 грамм:
Калорийность: **64.05 ккал.**
Белки: **3.13 г.**
Жиры: **3.51 г.**
Углеводы: **4.99 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/samyj-prostoj-sposob-prigotovit-brynzudoma/>

Ингредиенты:

- молоко 3 л
- уксус 3 ст. л
- соль 1 ст. л

Приготовление:

На 3 литра молока 3 столовые ложки 9% уксуса и 1 столовая ложка соли. Молоко поставить на огонь. Когда закипит, добавить уксус и соль. Помешивая, подержать на огне еще две минуты. Молоко должно свернуться.

Снимаем с огня. Берем дуршлаг, накрываем двумя слоями марли и сцеживаем содержимое кастрюли на марлю. Жидкость стекает через дуршлаг, а в марле должна остаться белая масса напоминающая творог.

Завязываем марлю узелком. Под дуршлаг ставим пустую кастрюлю, а сверху на узелок ставим какой-нибудь груз, например, банку с водой или гирию. Лишняя вода продолжает стекать, а содержимое узелка твердеет и часа через два становится похоже на домашний сыр брынза.