Domaći sir



Ovaj sir se vrlo brzo i jednostavno priprema . Ako nemate domaće mlijeko, to zaista nije ni bitno , jer se i s kupovnim mlijekom napravi izuzetno ukusan sir .

SASTOJCI :

2 l mlijeka (najmanje 3,8 % masnoće)

400 g kiselog vrhnja (najmanje 20 % masnoće)

2 žličice soli

4 jaja

PRIPREMA :

1 . kiselo vrhnje i jaja dobro razmutiti …

2 . mlijeko i sol staviti da prokuha …

3 . čim mlijeko prokuha dodati uz stalno miješanje mješavinu jaja i vrhnja , te nastaviti miješati još

cca . 30 sekundi …

4 . kad mlijeko ponovo prokuha treba smanjiti temperaturu (kod mene na štednjaku najveća je temperatura na br. 9 te je ja smanjim na br. 6) …

5 . sad samo treba paziti da mlijeko ne iskipi , te da i dalje stalno kuha …

6 . žlicom povremeno promiješati površinu mlijeka , te nastaviti kuhati cca . 15 – 20 minuta …

7 . tokom kuhanja možete zapaziti da se mliječni proteini odvajaju od sirutke , te se prave grudice …

8 . dok se mlijeko kuha stavite cijedilo u sudoper , te vlažnu gazu preko cijedila …

9 . sadržaj iz lonca procijediti kroz gazu , žlicom pritisnuti sir , te rukama zategnuti gazu što jače da sva sirutka izađe iz sira (PAZITE VRLO JE VRUĆE) …

10 . sir ostaviti u gazi cca . 3 sata kako bi se ohladio …

NAPOMENE I SAVJETI :

Sirutku ne trebate bacati , možete je posoliti, ohladiti i ostaviti sir u sirutki, tako će ostati duže svjež .

Ako ga ne želite držati u sirutki, možete prokuhati vodu , posoliti je te je ostaviti da se ohladi, pa sir možete držati u slanoj vodi .

Na 1 l tekućine ide 60 g soli, pa ovisno o posudi i veličini sira pripremite tekućinu po potrebi .

Sir nije obavezno držati u slanoj vodi ili sirutki .

Ako želite aromatizirani sir, stavite začin koji želite odmah skupa sa soli u mlijeko, kako bi sir poprimio okus začina .

Možete koristiti dimljenu papriku , čili , kurkumu , papar , vlasac , origano itd. …

Ako želite praviti sir sa sitno sjeckanim orasima , orahe ubacite u lonac 3 – 5 minuta pred sam kraj kuhanja.

Ako želite sir s maslinama , masline dodajte tek na samom kraju kuhanja, te odmah procijedite sir u gazu .

Bitno je da gaza bude čista , sterilna , te da se ne osjeti miris omekšivača ili praška .











Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri