**Рецепт домашнего сыра из молока, сметаны и яиц**

**Ингредиенты на 500-550 г сыра**

Молоко 3,2% - 1 л

Сливки 10% - 0,5 л

Сметана 15-20% - 300 г

Яйца – 4 шт.

Соль – 20-30 г (1,5 – 2 ст. л.)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить домашний сыр из молока, сметаны и яиц? Подготовим ингредиенты. По технологии нужно взять литр жирного молока. Для получения более качественного продукта на выходе, мы возьмём ещё сливки (0,5 л).

**Шаг 2**

Вливаем в кастрюлю молоко, сливки, добавляем соль и включаем плиту. Помешиваем и доводим до кипения.

**Шаг 3**

В миске смешиваем сметану и яйца при помощи венчика или вилки до однородной консистенции.

**Шаг 4**

Как только молоко нагреется практически до кипения, тонкой струйкой вливаем сметанно-яичную смесь, не переставая помешивать.

**Шаг 5**

Молоко сначала схватится мелкими хлопьями и будет похоже на кефир или простоквашу.

**Шаг 6**

Убавляем огонь, и на медленном доводим смесь до кипения. Как только молоко закипит, оно свернётся и появятся первые мелкие крупинки, а затем в процессе будут появляться более крупные творожные зёрна.

**Шаг 7**

Постоянно помешиваем массу лопаточкой, в процессе варки творожных зёрен их будет образовываться всё больше, а масса – гуще.

**Шаг 8**

Варим сыр примерно 5-6 минут до образования более плотного сгустка и прозрачной сыворотки. Снимаем кастрюлю с плиты.

**Шаг 9**

Берём вторую кастрюлю, ставим на неё дуршлаг, который застилаем марлей, сложенной вдвое, и сцеживаем сыворотку с творогом.

**Шаг 10**

Сыворотку оставляем впрок, на её основе можно приготовить домашнее тесто для оладий, блинов или пирогов.

**Шаг 11**

В процеженный творог на этом этапе можно добавить измельчённую зелень, грибы, кусочки сладкого перца, оливки, вяленые помидоры или прованские травы.

**Шаг 12**

Пока творожное зерно ещё горячее, уплотняем его и помещаем под гнёт, поставив сверху тарелку – а на неё груз, например, литровую банку с водой.

**Шаг 13**

Для этих целей хорошо взять пластиковую ёмкость с дырочками внизу, переложить в неё творог, завёрнутый в марлю, и установить ёмкость в миску, в которую будет стекать оставшаяся сыворотка. Сверху ставим груз. Переставляем конструкцию в холодильник на 5-6 часов или на ночь.

**Шаг 14**

Затем достаём, снимаем марлю, нарезаем на ломтики и подаём к столу. Из вышеуказанных ингредиентов у нас получилось 500 г домашнего сыра.

**Шаг 15**

Готовый сыр получился очень вкусным, в меру солёным, сливочным и в нём совершенно нет запаха яиц. Он прекрасно подходит для бутербродов, салатов, закусок и как начинка для пирогов.

Приятного аппетита!