



Традиционално домашно сирење

Ќе откриеме една од тајните на нашите баби за подготовка на добро домашно сирење. Можеби сметате дека тоа е сложен процес, но погледнете го видеото и ќе дознаете дека е едноставно.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

За СИРЕЊЕТО ќе ви треба:

- 2 литри овчо млеко
- 1 лажица сириште (маја за сирење)

За СОЛИЛОТО ќе ви треба:

- 1 литар сурутка од самото сирење (или вода)
- 120-150 грама крупна нејодирана сол

Ќе ви треба и:

- стерилна газа

Чекор 1

Млекото ставете го во сад и подгрејте го на температура од 37 степени. Температурата можете да ја проверите со прст, треба да е еднаква на телесната.

Повисока температура може да го изгори сириштето и млекото да не се засири.

Чекор 2

Додадете го сириштето. Промешајте со бавни движења нагоре надолу кон рабовите на садот.

Оставете го околу 1 час да се засири млекото. Готово е кога млекото ќе се згусне како пудинг и кога при подигнување на садот смесата ќе се одлепува од рабовите.

Чекор 3

Исечете ја смесата на коцки и повторно оставете ја да излезе течноста (односно сурутката) од неа.

Чекор 4

Ставете ја цедалката врз длабокиот сад, па над цедалката ставете ја газата. Истурете ги засирените коцки во цедалката со газа. Фатете ги краевите на газата и почнете со цедење на сирењето.

Вртете ја газата за да можете убаво да ја исцедите сурутката. Треба убаво да се исцеди и да се притисне за да се спојат коцките во газата и да формираат калап. Проверете дали е убаво споено со отварање на газата. Потоа оставете го во фрижидер да отстои 24 часа и да се доцеди.



Чекор 5

За приготвување на солилото можете да ја искористите и сурутката од самото сирење и по потреба да додадете вода.

Во зависност од количината на течноста за солило, додадете 12%-15% нејодирана сол. Готовото сирење се чува во солило на температура околу 16°C , или во фрижидер.

Чекор 6

Го сервираме со леб, путер и домати.

Совет

Доколку сакате зачинето сирење, може да додадете буковец, оригано или босилек во засирените коцки, пред да ги пресувате.

Ние го подготвивме од домашно овчо млеко, а ако го направите од пакувано свежо млеко, пишете ни каков резултат ќе добиете.

Користени производи:



Длабока тава со рачки



Садово за матење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk