

Domaci kravljji sir



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 7 l mleka
- 2 kašikesirišta
- 1 kašika soli

Priprema

Sipajte u kofu vec zagrejano mleko-treba da bude mlako. Sirište rastvorite sa 2 dl vode i kašikom soli i sve zajedno sipajte u kofu.

Mešati varjacom više puta. Ostaviti na toplom mestu i pokriti krpom. Mleko treba da stoji otprilike dva sata. Za to vreme izbije surutka na površinu mleka. Nožem preseći vec sasireno mleko na više mesta i ostaviti još pola sata.

Spremiti vanglu i u nju staviti cediljku. Vangla treba da bude probušena kako bi izlazila surutka.

Mleko sipati u cediljku.

Vezati cediljku nekim kanapom i pritisnuti nekim težim predmetom-moja mama npr. koristi kamen. Okretati vec formirani sir s jedne i druge strane.

Treba da stoji negde oko 2 sata.

Za to vreme sir se dovoljno ocedi da može da se sece.

Izvadite ga iz cediljke i posolite po želji.

Sir držati na hladnom mestu, zaliven surutkom i prekriven cediljkom.

Uživati u ukusu.

Savet