

KAJŽARSKA SKUTA



Sestavine:

- 1 l mleka
- 2 jedilni žlici mlečnega kefirja

Priprava kajžarske skute

Zmešamo sestavini in pustimo stati na sobni temperaturi vsaj 24 ur. Najbolje je uporabiti doma pripravljen kefir, zaradi njegove visoke probiotične vrednosti. Ko se mleko zgosti, ga razrežemo na kocke velikosti 1 cm. Počasi segrevamo na 45 °C. Segrevanje mora biti zelo počasno, da se lahko oblikujejo zrnca.

Sirootka se bo ločila od skute. Vsebino prelijemo v košarico posode za sir Kefirko in jo precedimo. Skuto v košarici trikrat speremo pod tekočo vodo, da se zrna ločijo. Nato košarico zopet namestimo na Kefirko posodo, pokrijemo in postavimo v hladilnik čez noč.

Uporaba kajžarske skute v drugih jedeh

Kajžarsko skuto lahko postrežemo v slanih in sladkih jedeh. Če jo želimo shraniti za dalj časa, ji je potrebno dodati sol.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)