

SVEŽI MLADI SIR



Sestavine:

- 2 l mleka
- 2 čajni žlički sirila (dobimo v lekarni)

Pripravite domači sir

Mleko segrejemo, da je mlačno. Vmešamo sirilo, odstavimo in premešamo. Pustimo ga čez noč, da se dobro zgosti. Naslednji dan sir vlijemo v večje cedilo in pokrijemo z gazo. Za to je priročna tudi velika (1,4 l) posoda za pripravo sira Kefirko z veliko košarico. Shranimo tekočino, ki odteče – sirotko. Kasneje jo lahko uporabimo za shranjevanje sira. Sir odcejamo v krpi ali v veliki košarici posode Kefirko 6-10 ur. Nato lahko dodamo začimbe ali zelišča in ga posolimo. Sir lahko še bolj stisnemo, tako da namestimo stiskalno vzmet s ploščico v posodo s sirom, pokrijemo in pustimo v hladilniku še za dan ali dva.

Tako pripravljen mladi sir je odličen za takojšnje uživanje, lahko ga prelijemo z olivnim oljem ali medom, postrežemo s paradižniki ali v solati. Lahko ga tudi popečemo na žaru.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več sirnih receptov najdete [tukaj](#).

Products used to prepare this recipe:



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Morska sol

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)