

DOMAČA SKUTA



Sestavine:

- 1.5 l polnomastnega mleka
- 2 lončka kefirja

Priprava domače skute

Mleko segrejemo približno na 60 °C in mu dodamo kefir. Mleko naj ne bo prevroče, ker bomo drugače uničili bakterije in bo fermentacija končana. Narahlo premešamo. Ne mešamo prehitro in preveč, ker bomo sicer razbili grudice in bo skuta zrnasta, drobna. Počakamo 10 minut, da se mleko sesiri. Lonec s sesirjenim mlekom pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo na kuhinjskem pultu, da poteče proces fermentacije. Lonec ne sme biti izpostavljen neposredni sončni svetlobi. Naslednji dan sesirjeno mleko spet segrejemo na približno 60 °C, pri čemer bo sirotka postala zelenkasta. Previdno premešamo in pustimo, da se ohladi.

Precejanje skute

Nato skuto previdno odlijemo na večje cedilo, prekrito z bombažno krpo, in počakamo uro ali dve, da se večji del sirotke odcedi. Skuto zvežemo v culico in jo ožmemo oz. obesimo, da se odcedi še

preostali del sirotke. Tako v krpi ostane le čista skuta. Ker taka skuta ni slana, jo lahko uporabimo v slanih ali sladkih kombinacijah.

Predlog za serviranje: skuto naložimo na polnozrnat kruh s semeni, okrasimo z rezinami hruške in prelijemo z medom.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



[Kefir Fermentor](#)

[Kupite na Kefirko.com](#)



[BIO zrna mlečnega kefirja](#)

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



Posoda za sir

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