ФОРМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА И СЫРА

Инструкция по применению

Форма для приготовления творога и сыра поможет вам всего за полтора часа приготовить нежное витаминное лакомство для здорового, диетического или детского питания из молока. Вам не придется стоять у плиты или томить творог в духовке, как это делали наши предки — теперь достаточно только микроволновой печи и холодильника.

Комплектация

1 – Чаша

2 – Дуршлаг

3 – Крышка

Как пользоваться формой

Для начала выберете ингредиенты согласно вашим вкусовым предпочтениям

1. Свежее молоко

2. Ингредиенты для сквашивания

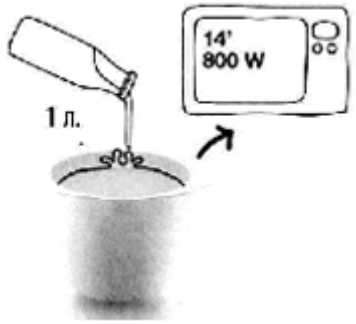
Приготовление домашнего творожного сыра

Ингредиенты:

- Молоко – 1 л;
- Сок лимона – 30 мл;
- Уксус – 20 мл.

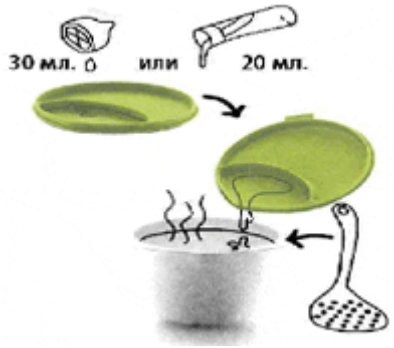
Процесс приготовления:

1. Вылейте молоко в чашу и разогрейте в микроволновке при 800 Вт на 14 минут.



2. Затем добавьте сок лимона или уксуса (для него есть специальное углубление на внутренней стороне крышки). Тщательно все перемешайте.

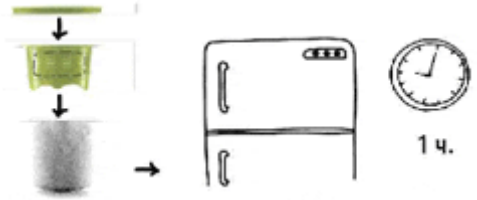
Совет: не добавляйте сок сразу в горячее молоко, дождитесь чтобы оно немного остыло.



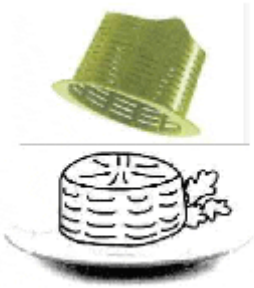
3. Оставьте остывать на 30 минут.

4. Далее поставьте дуршлаг в раковину и вылейте полученную массу. Подождите пару минут для того, чтобы стекла вся жидкость, после – перемешайте ложкой.

5. Возьмите дуршлаг с творогом и поставьте в чашу формы, накройте все крышкой и уберите в холодильник на 1 час.



6. Через час можете доставать форму с холодильника. Домашний сыр готов! Лучше всего подавать с зеленью.



Приготовления Цацики

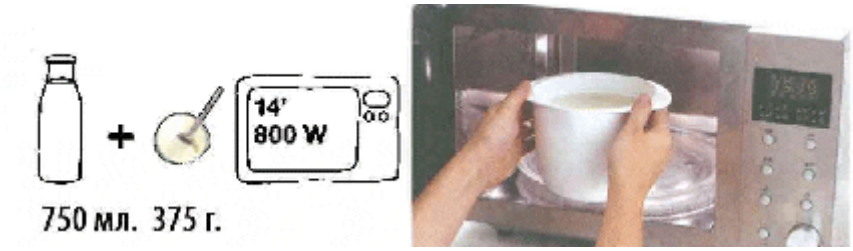
Ингредиенты:

- Свежее молоко – 750 мл;
- Огурец – 40 г;
- Чеснок – 1 г;
- Йогурт – 375 мл;

- Майоран – 1 ст. л.;
- Оливковое масло – 1 ст. л.

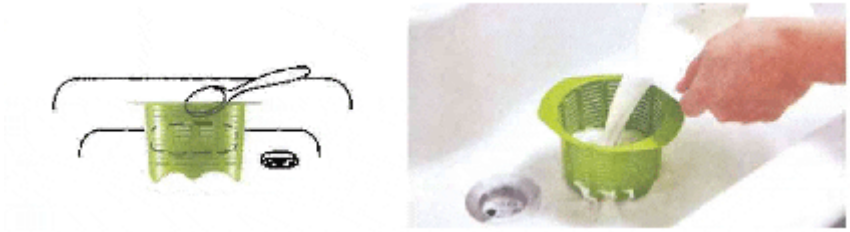
Процесс приготовления

1. Для начала смешайте молоко и йогурт в чаше и поставьте в микроволновку на 800 Вт на 14 минут.



2. Достаньте с микроволновки, перемешайте и дайте остыть в течении 30 минут.

3. Далее необходимо процедить содержимое через дуршлаг.



4. Полученную массу вместе с дуршлагом поместите в чашу накройте крышкой и уберите в холодильник на 1 час.

5. Затем нарежьте огурец мелкими кубиками, выдавите чеснок и добавьте все в полученную смесь. Тщательно перемешайте.

6. Блюдо готово! Лучше всего подавайте с хлебом или поджаренными тостами.

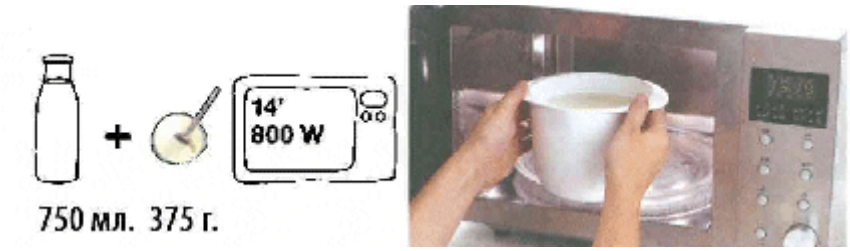
Приготовление домашнего сыра обваленного в зелени

Ингредиенты:

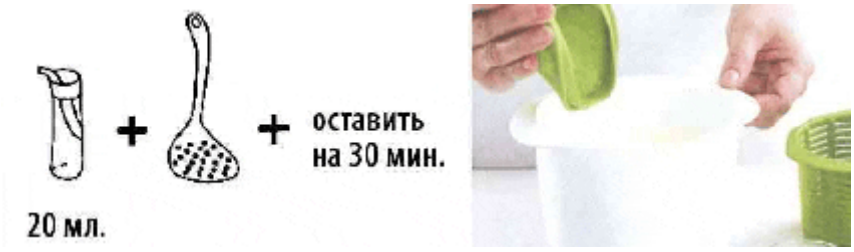
- Молоко – 1 л;
- Уксус – 20 мл;
- Петрушка;
- Укроп;
- Лук.

Процесс приготовления

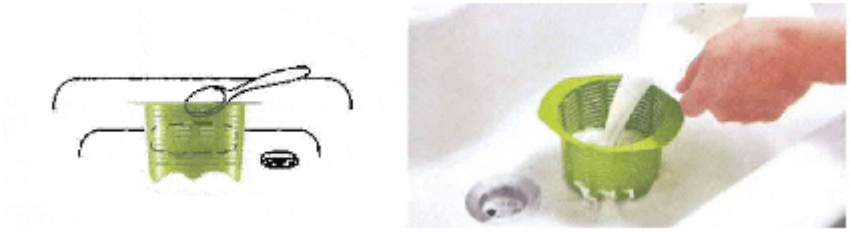
1. Вылейте молоко в чашу и разогрейте в микроволновке при 800 Вт на 14 минут.



2. Добавьте уксус (для него есть специальное углубление на внутренней стороне крышки). Тщательно все перемешайте.



3. Далее необходимо процедить содержимое через дуршлаг.



4. Полученную массу вместе с дуршлагом поместите в чашу накройте крышкой и уберите в холодильник на 1 час.

5. Вытащите полученный сыр из холодильника и нарежьте брусками.

6. Тщательно измельчите укроп, петрушку и лук.

7. Обваляйте сыр в зелени.
8. Лучше всего подавать с крекерами.

Обратите внимание:

- Не подогревать на открытом огне.
- Не использовать острые столовые приборы.

- Не ставить непосредственно под нагревательный элемент микроволновой печи и не использовать режим гриля.
- Не следует использовать абразивные моющие средства.
- Допустимо мытье в посудомоечной машине.