Творожный сыр из сметаны и кефира.

Вкусно, кремовый, как очень очень густая сметана, совершенно не кислый и конечно совершенно без крупинок: вкусно:)
Отлично в салаты, как намазку на хлеб. Хорошо будет взять с собой на природу, завернуть в лаваш. Хорошо!

Ингредиенты:

500 г сметаны 20% жирности,
500 г кефира 2,5 % жирности
1 ч л соли.

Приготовление:

1. Я смешала 500 г сметаны 20% жирности, 500 г кефира 2,5 % жирности и 1 ч л соли. Вылила в дуршлаг, выстеленный х/б тканью. И в холодильник под пресс на 2 суток.
2. Через 2 дня накрошила свежего укропа, порубила мелко чеснока и еще хорошую щепотку соли. И обваляла сыр в этой смеси, сформовав сырный батончик.
Можно накатать шарики и залить маслом с разными специями по желанию.
Отлично в салаты, как намазку на хлеб. Хорошо будет взять с собой на природу, завернуть в лаваш. Хорошо!

Приятного аппетита!

