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!

