

Krem sir od domaceg kefira



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l jogurta od kefira
- so
- **1-2 kašike** ulja
- **2 kašike** kisele pavlake

Priprema

Obložite sito ili dublju cetku sa krpom i sipajte jogurt, preklopite krajeve i stavite odozgo tacnicu. Preko tacnice teg. Ispod sita stavite odgovarajucu posudu za odlivanje surutke. Ovako držite u frižideru oko 15-20h dok ne dobijete krem sir željene gustine. Možete i izvan frižidera cediti znaci 12 sati na sobnoj temperaturi. U dobijeni krem mikserom umutiti kašiku ulja i kašiku kisele pavlake, dodajte zacine po želji i ostavite da se dobro ohladi. Nista se ne kuva i ne greje barem za ovaj tip jogurta.

Savet