

Pravimo mlad sir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** l mleka, najbolje nepasterizovanog
- **nekoliko kapi** Reneta ili šta koristite za sirenje
- **malosoli** po ukusu

Priprema

Skuvamo mleko i ostavimo da stoji do jutra. Ovo nije potrebno, jer se u vruće mleko može odmah dodati renet ali mi volimo kajmak! Ujutru skinemo kajmak, ponovo zagrejemo mleko i dodamo renet, pa ostavimo da stoji još jedan dan. Kada se u mleku pocnu odvajati surutka i grudvice sira, sipamo u muslinsku krpu i stavimo da se ocedi. Ja ga vecinom obesim na slavinu. Kada surutka prestaje da se cedi, stavimo u neki sud i pritisnemo težim predmetom. Ja sam ovde koristila avan. Za šta, osim da ga jedete, možete zamisliti sami. Ja sam ga ovoga puta zacinila mladim lukom i maslinovim uljem, a vi dodajte šta volite.

Savet

Ja esto pravim sir, jogurt i sline jestivosti od kozjeg sira, jel imamo jednu kozu. Postavljala sam ve recept na blogu. Kada od komšija dobijem kravlje mleko onda pravimo ovakav sir. Ovome je dodat mladi luk i maslinovo ulje.