

Domaci sir



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za sir:

- 2 l mleka
- 1 kašika sirila - mase
- 1 kašika soli

Priprema

Mleko ugrejati vrlo kratko, probati, da bude mlako i dodati kašiku soli. U vodi izmešati maju i sipati u posudu sa mlekom. Dobro promešati, poklopiti i ostaviti na toplom najmanje dva sata. Probati kašicom, ako je masa slična kiselom mleku iseci nožem na kocke i sipati u cedilo. Može se presipati, ja tako radim, u platnenu torbu koju koristim samo za sir. Masu sipam samo u jedan kraj torbe i sir mi bude srcastog oblika, uvežem kanapom i okacim da se ocedi. Ispod ploce radnog stola postavim nož i o njega okacim sir. Povremeno pritisnem masu rukama da bi se brže ocedio sir. Kad prestane da kaplje tecnost sir sa torbom stavim u tepsiju i pritisnem kuhinjskom daskom. Ispod jedne strane tepsije postavim neki predmet kako bi tepsija bila pod uglom i sir se još malo ocedi. Nakon toga izvadim sir isecem i malo posolim, može i bez soljenja. Ovaj sir se može odmah jesti i tako je i najzdraviji. Surutku koja se ocedi koristim za mešenje hleba ili pogaca, a može se i popiti. Dobije se oko 400 g sira. Uzdravlje.

Savet

Maja ili sirilo, može se kupiti u svakoj manjoj i veoj prodavnici, vrlo jeftino