

Lažna skuta (fini sir)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** lmlijeka (3,8% ili 3,2%)
- **400** gkisele pavlake 25%
- **4**jajeta
- **2** kašičicesoli

Priprema

Umutiti jaja sa pavlakom, posoliti. U dublju šerpu staviti mlijeko da prokuha. Uzeti kuhinjsku krpu, dobro je isprati i staviti preko cjedila. U zakipjelo mlijeko dodati smjesu sa jajima i pavlakom, pa kuhati 6-7 minuta, povremeno miješajući. Dobivene "grudvice" istresite u krpu, pa krpu dobro stegnite, kako bi se sir što bolje ocijedio!

Nakon nekih pola sata sir izvadite, pa ostavite u frižider da se ohladi. im se ohladi, ovaj ukusni sir je spreman za konzumiranje.

Savet

Od navedenih koliina dobit ete oko 800-850 gr ovog sira.