

## Zutaten:

1 l Joghurt  
(ich verwende 400 ml griechisches mit 10% Fett und  
600 ml cremiges Naturjoghurt mit 3,5 % Fett)  
1 TL Salz

## Zum Verfeinern:

Currypulver  
Ajvar  
Schnittlauch, Petersilie oder andere Kräuter

## Für die Bällchen im Glas:

1 Schraubglas  
Olivenöl  
Kräuter (Schnittlauch, Thymian, Rosmarin)  
Pfefferkörner

## Außerdem:

1 sauberes Mulltuch/Leinentuch/Käsetuch oder  
feines Küchentuch  
1 Sieb/Salatseier  
1 mittelgroße Schüssel



## Zubereitung:

- 1) Legt das Mulltuch über das Sieb und dieses wiederum über eine Schüssel. Achtet darauf, dass eure Hände und alle Gegenstände, die ihr für die Zubereitung verwendet sauber sind. Hygiene ist bei der Herstellung von Milchprodukten das A und O.
- 2) Diesen Frischkäse könnt ihr auch aus 100% Joghurt mit 3,5% Fett herstellen. Ich verwende gerne eine Mischung, weil der Frischkäse dadurch reichhaltiger und milder wird. Je höher der Fettgehalt, umso geringer die Säure im Käse. Falls ihr das genauso macht, vermischt die zwei Sorten Joghurt und rührt das Salz ein.
- 3) Füllt die Mischung in das vorbereitete Mulltuch, legt eine Schicht Frischhaltefolie auf die Joghurtmasse und verschließt das Tuch. Stellt die Schüssel samt Sieb für 12-15 Stunden in den Kühlschrank. Je länger er stehen darf, umso formbarer und fester wird er. Am besten geht das über Nacht – so habt ihr am nächsten Tag leckeren Frischkäse am Frühstückstisch stehen.
- 4) Was in der Schüssel unter dem Sieb übrig bleibt, ist Molke – sehr gesund zum Trinken (für den Darm), für die Gesichtspflege und ideal für die Herstellung von Brot, Shakes und Smoothies.
- 5) Wenn ihr Frischkäsebällchen zubereiten wollt, solltet ihr den Frischkäse aus 100% griech. Joghurt herstellen, denn nur so bekommt ihr einen Käse, der fest genug ist zum Formen. Im Video zeige ich euch im Detail wie das funktioniert.



# DOMAĆI KREM SIR NA NAJBRŽI I NAJJEDNOSTAVNIJI NAČIN

## Sastojci:

1 l jogurta  
(ja koristim 400 ml grčkog sa 10% masnoće i 600 ml klasičnog sa 3,5 % masnoće)  
1 kašičica soli

## Dodatak siru (po želji):

Curry začin  
Ajvar  
Vlasac, peršun ili drugo začinsko bilje

## Za loptice od sira:

1 galon  
maslinovo ulje  
začinsko bilje (vlasac, timijan, ruzmarin)  
zrna bibera

## Osim toga:

1 čista gaza/kuhinjska krpa ili druga tanka pamučna tkanina  
1 sito/cjedilo  
1 zdjela srednje veličine



## Priprema:

- 1) Stavite gazu preko cjedila a ono na zdjelu. Obratite pažnju da vam ruke i posude koje koristite za pripremu domaćih mliječnih proizvoda moraju biti potpuno čiste. Higijena je najbitniji faktor kad se radi o domaćim proizvodima.
- 2) Ovaj sir možete praviti i od 100% jogurta sa 3,5 % masnoće. Ja volim da koristim mješavinu dvije vrste, jer sir tako postaje blaži i bogatiji. Što je veći postotak masnoće, to je sir i manje kiseo. Ako ste se i vi odlučili za ovu varijantu, pomiješajte obe vrste jogurta pa umiješajte so.
- 3) Mješavinu saspite u pripremljenu gazu, stavite prozirnu foliju direktno na jogurt pa prekriti gazom. Zdjelu stavite na 12-15 sati u frižider. Što ga duže ostavite da stoji, to će postati čvršći. Idealno je preko noći, jer tako ćete ujutro imati domaći svježi sir na stolu.
- 4) Ono što preostaje u zdjeli ispod cjedila je sirutka – savršena za probavu ako je pijete, za lice ako je nanosite kao njegu ili za pripremu domaćeg kruha, smoothia i shakeova.
- 5) Ako biste rado napravili loptice od sira, potrebno je da za pripremu sira koristite 100% grčki jogurt, jer će vam on dati sir, koji je dovoljno čvrst za formiranje. Kako to funkcionira, pogledajte u videu.