

## **Мамина рязанка**

*Хомуха Ріта Миколаївна,  
директор П'ятихатського  
міського будинку культури,  
Кам'янський район,  
м. П'ятихатки*



### **Рецепт страви:**

- Молоко домашнє – 3 л
- Сир домашній - 0,5 кг
- Сметана - 0,5 л
- Цукор (за бажанням) – 3 ст. л.

В глиняну макітру наливаємо три літри домашнього коров'ячого молока.

Ставимо макітру з молоком в духовку і випарюємо до півтора літра червоно – коричневого кольору.

Дістаємо молоко з духовки, чекаємо, щоб вихолонуло до кімнатної температури.

Потім додаємо пів кілограма домашнього сиру, пів літри сметани та все добре перемішуємо.

Укутуємо на 6 – 7 годин теплим рушником, ставимо в тепле місце.

Через 7 - 8 годин рязанка готова. Смачного!

P.S. Для любителів солодкого додаємо 3 столові ложки цукру.