



Для приготовления вскипятить молоко. Влить в кипящее молоко катыки и варить до образования корты. Остывший

Можно брать творог с добавлением молока и кипятить до образования корта. Остывший корт в

Для длительного хранения корт следует высушить на солнце, в печи либо в духовом шкафу.

*I вариант:* на 10 литров молока берется 1 литр катыка, 400 г сахара.

*II вариант:* на 1 кг выхода корта 33% влажности: творога обезжиренного — 1400 г, с