

Sir iz salamure

Karakteristike sira iz salamure

Sir iz salamure ima bjelu do kremastu boju i nema koru. Kod upotrebe kravljeg mljeka boja je lagano žućkasta, kod ovčijeg mljeka bjela (na slici), kod kozjeg još svijetlija.

Sir iz salamure je dobar za rezanje (opet mekši nego ostali sirevi sušeni na zraku ili dimljeni), ali o ovisnosti o postotku masnoće u njemu može se čak i mazati.

Sirevi iz salamure sa manjim postotkom vode u suhoj tvari se također lagano mrve i njegova površina je uvijek vlažna.

Okus sira iz salamure je slano-kiselkast.

Postotak soli iznosi 3-5%, postotak masnoće do 50%.

Postotak masnoće kod sira proizvedenog iz ovčijeg ili kozjeg mljeka je min. 45%, šta odgovara 22% ukupne mase sira.

Udio suhe tvari u siru iznosi 52-56%.

Postotak vode smije biti max. 54%.

Sir ima vrlo visok udio kalcija i u takvoj [salamuri](#) može se čuvati do 6 mjeseci.

Najpoznatiji primjer je grčka Feta ili bugarski sir iz salamure (Sirene).

U turskoj i grčkoj se često već usoljeni sir sprema u [maslinovo ulje](#) sa [začinima](#) i time mu se produžava rok trajanja. Takav sir je još aromatičniji od samo onog konzerviranog u salamuri.



www.moja-kuhinja.com