

## Skuta

**Autor:** Toni

Istarska skuta



### Sastojci

Mlijeko, sol

### Način pripreme

Na surutku dodati malo mlijeka i sirište.  
Kada se zgusne procijediti kroz gazu i ostaviti da se cijedi 5-6 sati.  
Može se odmah poslužiti, a čuva se u hladnjaku i do 3 dana.

### Ostale napomene

Kako se u nekim krajevima običava pripremiti svježi kravliji sir, tako se u Istri često priprema skuta.

Jede se kao samostalno malo jelo za međuobroke.

<b>Vrijeme pripreme</b>	5 min.	<b>Priprema</b>	jednostavno
<b>Porcije za</b>	1 osobu	<b>Kolesterol</b>	
<b>Ovo jelo je iz okolice</b>		<b>Cijena pripreme</b>	



## Skuta

<http://gastroistra.com>

---

<b>Vegetarijansko</b>	Da	<b>Laktoza</b>	Ne
<b>Dijetno</b>	Da	<b>Bez glutena</b>	Da
<b>Calorie</b>		<b>Kilodžuli</b>	
<b>Masnoća</b>		<b>Bjelančevine</b>	
<b>Proteini</b>		<b>Karbohidrati</b>	