**PRILOG BROJ 13 SLIKE PROIZVODNJE “ZLATNOG SIRA”**

****

**Ovako se pravi “Zlatni sir”**

****

**Mlijeko treba da vri na određenoj temperaturi**

****

**Sir se stavlja u kalupe i treba da stoji 2 godine da bi se našao u prodaji**

****

**U carstvu “Zlatnog sira”**