

Domowy Jogurt



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko 2 szklanki

jogurt naturalny 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować i zestawić z ognia. Zdjąć kiedy pojawią się pierwsze bąbelki. Przestudzić, mleko musi być ciepłe, ale nie gorące. Sprawdzamy zanurzając palec, jeśli nie parzy to jest odpowiednia temp. Zdjąć kożuch. Dodać jogurt, wymieszać. Przełożyć do słoików, zakręcić, owinać w ręcznik i odstawić w ciepłe miejsce (pod kołdrę, na kaloryfer).

Zgęstnieje po kilku-kilkunastu godz. (ok.doby nawet czasem trzeba czekać). Gdy już zgęstnieje przechowywać w lodówce.