

Jogurt grecki



IWONA / ANK00094



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

opcjonalnie opakowanie słodkiej śmietanki

mleko

2 l (3,2%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzewamy mleko (i opcjonalną śmietankę) do temperatury 43 stopni. Dodajemy jogurt mieszamy i pozostawiamy w przykrytym naczyniu w ciepłym, nie przewodzącym miejscu na około 12 godzin (najlepiej przez noc). Ważne jest, aby nie mieszać jogurtu w tym czasie, powinien pozostać nieruszany przez cały czas.

Po upływie tego czasu sprawdzamy delikatnie czy jest on w miarę gęsty. W tym momencie jogurt jest już prawie gotowy, ale...

Jeśli chcemy osiągnąć naprawdę odpowiednią jego gęstość potrzebujemy jeszcze czystą (wygotowaną) gęsto tkaną ściereczkę i durszlak.

Wykładamy zwiniętą w pół ściereczką durszlak ustawiamy na pustym garnku i bardzo delikatnie przekładamy partiami jogurt, pozwalamy, aby odcedzał się prawie czysty płyn zagęszczając nasz jogurt. Co jakiś czas (około godziny) delikatnie przekładamy dolne warstwy zagęszczonego jogurtu na wierzch. Powinien być w konsystencji twarożku.

Po kilku godzinach przeglądamy jogurt u umieszczamy w lodówce, można przechowywać kilka dni, (jak długo nie wiem). Część można zamrozić i wykorzystywać jako „zaczyn” do następnych partii.