Domácí jahodový jogurt

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

1 litr	plnotučné mléko
1 ks	malý přírodní (živý) jogurt
	tekutý med (podle chuti)
	čerstvé jahody

Postup přípravy

Mléko ohřejeme na teplotu 35 až 40° Celsia (ne vyšší!). Pečlivě smícháme s živým jogurtem a dáme do vymytých a vysušených skleniček, které vložíme buď do jogurtovače nebo někam do tepla (např. do peřin). Teplota prostředí by přitom měla být stále 35 ° Celsia. Po zhruba 8 hodinách, kdy nebudeme se skleničkami hýbat, budeme mít hotový domácí bílý jogurt. Takto připravený jogurt před podáváním přelijeme tekutým medem a doplníme pokrájenými omytými jahodami. Okamžitě podáváme (případně bílý jogurt skladujeme v lednici).