

Domácí lučina

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 240 ml | bílý jogurt s probiotickou kulturou |
| 250 ml | měkký tvaroh |
| | sůl |

Podle chuti

| |
|-------------------------------------|
| nasekané bylinky (pažitka, bazalka) |
| prolisovaný česnek |
| nastrouhaný křen |



Postup přípravy

Bílý jogurt smícháme s tvarohem a trochu osolíme. Necháme buď takto bez další příchuti nebo vmícháme ještě některou přísadu - bylinky, česnek, křen atd. Vzniklou směs dáme do cedníku vyloženého plátnem nebo utěrkou a cedník vložíme do misky. Dáme do ledničky a necháme do druhého dne okapat. Druhý den pak mírně vyšleháme ručním šlehačem a můžeme podávat s čerstvým pečivem nebo jako dip k nejrůznějším krekřům, chipsům či zelenině.