

Domácí meruňkový jogurt

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

| | |
|-----------|---|
| 1 litr | plnotučné mléko |
| 1 ks | malý přírodní (živý) jogurt - např. s kulturou BiFi Ranko |
| | tekutý med (podle chuti) |
| | meruňky |



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 meruňkami. Okamžitě podáváme (případně bílý jogurt skladujeme v lednici).