

Domácí jogurt pravý

Doba přípravy: 10 min. / 6 hodin

Porce: 4 (1 litr)

Ingredience:

- 1 litr mléka **Milknatur**[®]
- sáček jogurtové kultury Milcom „Laktoflora jogurtová na 1 litr“ (v prodeji na farmě a v mlékomatech Milknatur[®])

Příprava:

- 1) Zahřejte mléko na 50 až 55°C.
- 2) Odlejte cca 2 dl ohřátého mléka a v něm rozmíchejte jogurtovou kulturu.
- 3) Pak směs smíchejte se zbylým mlékem a poté plňte do nekovové nádoby, nejlépe sklenice či lahve.
- 4) Sklenici umístěte do tzv. inkubátoru – lázně s vodou nebo prostoru, kde se udržuje stálá teplota od 42 do 45°C.
- 5) Je-li teplota dodržena, je po pěti hodinách jogurt hotový. Při nižších teplotách trvá příprava déle.
 - 1a) Pro další výrobu jogurtu není nutné pořizovat novou jogurtovou kulturu. Jako takzvaný startér nebo očkování (místo kultury) postačí dvě polévkové lžičce původního jogurtu. Předěšlou várku jogurtu lze při dodržení postupu jako startér použít maximálně 10krát. Poté je třeba použít kvůli správnému zastoupení mikroflóry novou jogurtovou kulturu.

Tip: Každý ví, jak a s čím mu chutná bílý jogurt. Ale kdyby někdo nevěděl, pak zkuste třeba jemně nadcené ovoce, džem, zavařeninu, topping, granko, oříškovou směs, kousky čokolády, müsli nebo použijte jogurt jako základ pro bylinkový dressing či tzatziki.

