

Domace kiselo mleko



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **3 kašike** pavlake punomasne

Priprema

Prokuvati mleko i da kuva na lagonaj vatri 10 minuta. Skloniti da se prohladi, ali da bude toliko toplo da možeš da držiš prst unutra, a da se ne ispečeš.

Od tog mleka odvojiti pola šolje i umutiti sa 3 kašike pavlake. Sve pomešati i poklopiti i zaviti u cebence da bude toplo, ostaviti preko noci. Ujutru prebaciti u frižider.

Savet

Ko voli bakino seosko kiselo mleko!? JA!:)