

Domaci jogurt



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Namirnice:

- **1 l** punomasnog mleka
- **1-2 kašike** jogurta

Priprema

Skuvajte mleko da prokljuca i ostavite da se prohladi na 44-46 stepeni. Temperaturu mleka izmerite termometrom, a ako ga nemate onda ce temperatura biti odgovarajuca ako prst zadržite 20 sekundi uronjen u mleko. U posebnu cinijicu izmešaje jogurt i par kašika mleka. Mešavinu ulijte u mleko i dobro promešajte. Poklopite i ostavite na toplom 6-8 sati ili preko noci. Najbolje da ciniju sa mlekom umotate u deblju krpu ili peškir i tako ostavite da stoji. Gotov jogurt stavite u frižider još par sati pre služenja.

Savet