

Domace kiselo mleko



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 l mleka
- 2 dl jogurta (kiselo mleko, pavlaka) 2,8 m.m.

Priprema

Staviti mleko da se kuva, da vri oko 5 minuta uz povremeno mešanje da ne zagori. Kada je gotovo skloniti sa ringle sacekati da se ohladi onoliko kad se stavi prst da ne pece. Od mleka odvojiti 2 dl mleka pa umešati sa jogurtom i sjediniti sa mlekom. Poklopiti, uviti u cebence i ostavite preko noci na sobnoj temperaturi i ujutru imate kiselo mleko na stolu, ali prvo ostaviti da se dobro ohladi.

Savet

p.s. za sledee kiseljenje može se iskoristiti i ovo domae napravljeno). Prijatno!