

## **Domace kiselo mleko (3)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** l mleka
- **2 kašike** kisele pavlake

### **Priprema**

Skuvati 2 litra mleka, ostaviti da se ohladi. Mleko ne treba da bude hladno, vec mlako. Od 2 l mleka uzeti 1/2 vece šolje mleka i u nju ubaciti 2 kašike pavlake. Promešati da se rastvori pavlaka. Pomeriti kajmak sa jednog dela u šerpi i polako sipati i mešati kašikom da se pomeša sa ostalim mlekom. Mešati i ka drugim delovima šerpe, ali paziti da se kajmak ne pokida.

Poklopiti poklopcem. Nakon toga uzeti neku tkaninu, na nju staviti šerpu. Zatim sa svih strana obmotati šerpu i ostaviti je na toplom. Ja sam ostavila u dnevnoj sobi preko noci da odstoji. Ujutru imate gotovo kiselo mleko.

### **Savet**

Prijatno!