

Jogurt grecki.

Autor: **Afrulu**Przepisów: **18** Ocena: **423**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Mleko pełne 3,2%, 2 litry
- śmietana 12 lub 18%, 1 mały kubeczek
- jogurt naturalny bez żelatyny, 1 kubeczek

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko i śmietanę podgrzewamy do temp. 43C sprawdzić! to ważne! Następnie dodajemy opakowanie jogurtu naturalnego, dobrze mieszamy i odstawiamy na noc, przykryte w ciepłym nieprzewodnym miejscu (nie ruszać!). Ponieważ wczoraj nie działało u mnie centralne, garnek z mlekiem zawinęłam w koc i tak pozostawiam do rana.
- 2 Następnie wygotowaną ściereczką wyścielamy durszlak, wkładamy ostrożnie nasz jogurt i pozostawiamy na kilka godzin aby odcedzić zbędną ciecz. Gęstość jogurtu zależy od naszych upodobań, ja lubię dość gęsty, dlatego też odcedzam dokładnie. Wkładam jogurt do szklanego naczynia i przechowuję w lodowce. Odbieram 3-4 łyżki i pozostawiam na "zaczyn" następnej partii (w zamrażalniku) w ten sposób nie kupuję już jogurtu naturalnego. Własny wyrób jogurtu nie jest pracochłonny potrzebuje tylko czasu aby "dojrzeć" a wierzcie mi smak swojskiego wyrobu jest oczywiście nie do pokonania! Ostatnio zrobiłam bez śmietany i też udało się wspaniale...

Twoje notatki do przepisu: