

DOMAČI JOGURT

ZA PRIPRAVO ODLIČNEGA DOMAČEGA JOGURTA POTREBUJEMO 1 LITER SVEŽEGA MLEKA IN 1 LONČEK NAVADNEGA JOGURTA. NAJBOLJŠE JE SVEŽE MLEKO, KI GA DOBITE PRI KMETU ALI NA MLEKOMATU. JOGURT PA LEPO USPE TUDI Z MLEKOM, KI JE NA SPODNJI FOTOGRAFIJI.



MLEKO ZAVREMO IN GA NATO OHLADIMO DO TEMPERATURE OD 38 – 40 STOPINJ CELZIJA. ZA TO NE POTREBUJEMO TERMOMETRA. DA JE DOVOLJ HLADNO PREVERIMO KAR S PRSTOM. ČE NAS SPEČE, JE ŠE PREVROČE IN MORAMO ŠE MALO POČAKATI (SLIKA 1).

NATO V MLEKO DODAMO 1 LONČEK NAVADNEGA JOGURTA IN DOBRO PREMEŠAMO (SLIKA 2).



SLIKA 1



SLIKA 2

MELKO Z JOGURTOM PRELIJEMO V STEKLENE KOZARČE IN JIH SAMO RAHLO POKRIJEMO S POKROVČKI (SLIKI 3 IN 4).



SLIKA 3



SLIKA 4

DOMAČO PEČICO SEGREJEMO DO 50 STOPINJ CELZIJA. NATO JO UGASNEMO IN VANJO POLOŽIMO KOZARČKE Z JOGURTOM. V (UGASNJENI) PEČICI NAJ POČAKAJO VSAJ 6 UR, LAHKO PA TUDI VEČ. VEČ ČASA KOT BODO V PEČICI, BOLJ BODO KISLI.

JOGURTE HRANIMO V HLADILNIKU. OBSTOJNI SO VSAJ 1 TEDEN.



NAMIG ZA MALICO:

JOGURT LAHKO ZMEŠAŠ S POLJUBNO MARMELADO IN DOBIŠ SADNI JOGURT.

LAHKO PA MU DODAŠ SVEŽE SADJE. DOBER TEK 😊



Če imaš kakšno vprašanje v zvezi s pripravo mi lahko pišeš na

jasmina.likar@os-ajdovscina.si