

Kilner Sada na výrobu domácího jogurtu

Použití a údržba

Upozornění: Nevlévejte do sklenice vroucí tekutinu.

- Před prvním použitím vždy očistěte všechny součásti. Důkladně je umyjte a opláchněte v čisté, teplé vodě.
- Skleněné nádoby lze mýt v myčce nádobí.
- Kovové části myjte pouze ručně. Důkladně osušte. Nenechávejte je volně uschnout.
- Izolační obal otírejte pouze vlhkým hadříkem.



Jogurt s malinami a chia semínky

Budete potřebovat:

- 500 ml kravského mléka
- 2 polévkové lžíce jogurtu s živými kulturami
- 50 g čerstvých malin
- 1 polévkovou lžici chia semínek
- med na dochucení



Postup:

1. Nalijte mléko do hrnce a zahřívejte na středním plamenu.
2. Přiveďte mléko do bodu varu, kolem 80-82°C – pro ověření teploty použijte teploměr.
3. Nechte mléko zchladnout na teplotu 43-46°C.
4. Nalijte 250 ml teplého mléka do sklenice Kilner.
5. Přidejte polévkové lžíce jogurtu s živými kulturami a rozmíchejte do hladka.
6. Do sklenice přidejte zbytek mléka, med a zamíchejte.
7. Nasaďte kovové víčko a sklenici pevně uzavřete.
8. Vložte zavřenou sklenici do izolačního obalu.
9. Uložte na tmavé místo pokojové teploty, ideálně 20-22 °C, na 8-10 hodin.
10. Po 8-10 hodinách zkontrolujte konzistenci jogurtu. Jemně zatřeste sklenicí, a pokud obsah mírně zhoustl, jogurt je hotový. Pokud máte raději hustší jogurt, ponechte sklenici v izolačním obalu ještě další 2 hodiny.
11. Jogurt je nyní připraven ke konzumaci, přidejte maliny a chia semínka nebo jakoukoliv jinou ozdobu dle vlastní volby.

Takto vyrobený jogurt vydrží v lednici 2 týdny.

