

(odc.24) domowy jogurt

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.24)

ilość osób: **5**

trudność: **łatwe**

Składniki

1 litr mleka 3,2%

1 pojemnik jogurtu naturalnego z kulturami bakterii

mieszanka suszonych owoców

2 łyżki (30 ml) płynnego miodu

Przygotowanie

Wlać mleko do garnka i doprowadzić niemal do wrzenia. Zdjąć z ognia i przelać do miski. Odstawić na 15-20 minut, by ostygło do temperatury ciała (sprawdzić palcem). Gdy mleko przestygnie, wlać jogurt i dobrze rozmieszać trzepaczką. Przykryć miskę folią i wstawić na noc do lodówki. Rano jogurt powinien być gotowy. Wstawić słoik miodu do rondelka z gorącą wodą i podgrzać. Nałożyć jogurt do miseczek, posypać po wierzchu suszonymi owocami i polać gorącym miodem.

© Jamie Oliver 2002