

3 NEJ tipy z Ovocentra na domácí mléčné delikatesy

Mléčný koktejl Ovocentrák

Ingredience na 2 porce: ovoce dle vlastní chuti např. jahody, maliny, borůvky, 1 banán, 1 hruška + cca 400 ml mléka

Postup: banán nakrájíme na menší plátky a hrušku také. Všechno ostatní drobné ovoce přebereme. Vše vložíme do mixéru. Ovoce v mixéru zalijeme chladným mlékem a přidáme dvě lžíce jogurtu. Vše promixujeme. Hotový napěněný mléčný koktejl rozlijeme do pohárků a můžeme si ho dát jako svačinku nebo zdravou snídani.



Domácí jemný sýr

Ingredience: 1 kelímek smetany na vaření + 3 kelímky bílého jogurtu

Postup: v misce smícháme 3 velké bílé jogurty se smetanou a přelijeme do cedníku vyloženého plátkem, kde necháme odkapat do druhého dne. Poté uskladníme domácí sýr v ledničce jako běžný sýr. Domácí sýr je krásně krémový a skvěle se hodí na chleba nebo pečivo. **Náš tip:** sýr dochutíte bylinkami.



Tvarohový koláč s ovocem

Ingredience na těsto: 280 g polohrubé mouky, 100 g másla, 2 žloutky, špetka soli

Ingredience na náplň: 500 g tučného tvarohu, 4 vejce, med a rozinky dle chuti, 500 ml zakysané smetany, špetka soli, ovoce na ozdobu (např. rybíz, jahody, angrešt...dle sezóny).

Postup:

1. Mouku se solí promneme s tukem. Přidáme žloutky a vypracujeme hladké těsto.
2. Tvaroh osolíme a našleháme dohladka s cukrem, vejci a smetanou.
3. Těsto rozválíme a opatrně přendáme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
4. Těsto na plechu vytvarujeme tak, aby byly pokryty boční stěny plechu.
5. Propíchneme vidličkou a ve středně horké troubě zpola upečeme.
6. Potřeme náplní, dopečeme a dozdobíme ovocem dle své chuti



Dobrou chuť!