

DOMÁCÍ LUČINA

SUROVINY:

- 400 g bílého tučného jogurtu
- 400 g zakysané smetany
- sůl dle chuti
- bylinky, čerstvá zelenina, sušená rajčata, ořechy,... dle chuti

POSTUP:

- Jogurt smícháme se zakysanou smetanou, osolíme.
- Cedník vyložíme utěrkou a vložíme do hrnce. Směs přendáme na utěrku a na 24 hodin vložíme do lednice (do hrnce bude odkapávat syrovátka).
- Druhý den Lučinu jemně promícháme. Mažeme na pečivo a zdobíme bylinkami, zeleninou,... dle vlastní chuti (suroviny můžeme také zamíchat do Lučiny).

DOBROU CHUŤ.

