

Domácí čerstvý sýr

🕒 24 hodin

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 1 Jihočeská smetana
- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 1 Jihočeský Nature bílý jogurt
- špetka soli



Návod na přípravu:

Smetany a jogurt smícháme v míse, lehce osolíme. Připravíme si další mísu, do které dáme cedník a do něj čisté plátýnko nebo utěrku. Do plátýnka přelijeme smetanovou směs a dáme ji do chladu na 24 hodin vykapat.

Sýr pak můžeme rovnou konzumovat, nebo dochutit třeba bylinkami, křenem, česnekem... Pokud sýr neosolíme, můžeme ho použít i do krémových dezertů.

Autorkou a fotografkou receptu je [Michaela Poláková](#)