

Domáci Crème Fraiche

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 4

- Smetana na šlehání 2 kelímek
- Podmáslí 3 lžíce

Doba přípravy: 1440 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

2 Kelímky smetany dáme do hrnce a lehce zahřejeme na slabém plameni. Přidáme 3 lžíce podmáslí a promícháme.

Vše dáme do zavařovací láhve se šroubovacím uzávěrem a lehce uzavřeme nebo použijeme láhev od kečupu a necháme 1 den při pokojové teplotě venku pracovat. Po 1 dní venku dáme do lednice, kde nám vydrží uzavřené i týden.