

# Bezkonkurenční Lučina, dělaná doma



Autor: Bibinka

toprecepty.cz

## Suroviny:

3 velké bílé jogurty (3x 500 ml)  
1 celá smetana na vaření, nebo šlehačka 12%  
špetka [soli](#)  
větší hustý cedník  
plátýnko

## Postup

V míse smícháme jogurty se smetanou a solí, přendáme do cedníku s plátýnkem, překryjeme a dáme na nějakou misku, aby byl pod cedníkem prostor, kam bude odkapávat 24 hodin syrovátka. Hotovou Lučinu si dáme do nějaké plastové krabičky a uložíme si jí do lednice.

## Poznámka

Recept mi poslala moje sestra, že na ní hodně ušetří, má jí větší množství-z těchto ingrediencí je jí půl kila a pravila, kam se hrabe kupovaná Lučina-což mohu potvrdit, je lahodná, jemňoučká a hutná! Dochucení a použitípak už záleží na každém samotném. Mě chutná na pečivu s máslem, posypané pažitkou. Protože jsem jí dělala poprvé a neměla jsem zkušenost, udělala jsem jen z 1 jogurtu 500 ml, ale příště už půjdu do 3 jogurtů bez problému! Surovátku použiji do polévky. Kdo má rád Lučinu, doporučuji vyzkoušet.