

Kefírová kultura 555560

Obsah sáčku dát do **1 litru sterilovaného mléka o teplotě 20-22°C** a nechat při teplotě **20-22°C 24 hodin**. Kefír je poté hotov.

Spotřební lhůta je při teplotě **5°C cca 5 dní**, při teplotě **10°C cca 3 dny**.

Pro další výrobu kefiru lze odebrat **3 polévkové lžíce čerstvého kefiru**. Tyto 3 lžíce dát co nejdříve do dalšího litru sterilovaného mléka (postup viz výše).

Při přípravě dbejte na správnou hygienu tak, abyste do kefirové kultury nezavlekli cizí bakterie. Skladovat v chladu a v suchu.