

Domácí salko

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Mléko plnotučné 600 ml
- Cukr 200 g
- Máslo 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce nalijeme mléko, přidáme cukr a máslo. Přivedeme prudce k varu. Při varu stáhneme plamen a za neustálého míchání vaříme až do zhoustnutí po dobu cca 20 minut. Záleží na tom, jak husté chceme Salko mít. Pamatujte, že Salko zhoustne, jakmile jej zchladíte.

Pokud chceme karamelové Salko, dáme do hrnce nejdříve máslo a cukr, společně necháme zkaramelizovat a až poté pomalu přiléváme mléko. Pak už postupujeme stejně jako u receptu výše. Pokud máte rádi i kakaové mléko Pikao, tak doporučujeme po zhoustnutí prosát do Salka Holandské kakao.