

# Jogurtový dezert s medem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- jogurt bez příchuti 500 ml
- pražené strouhané mandle 4 lžíce
- med 4 lžíce
- velké jahody 4 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Kanada

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Jogurt si připravíme 5 - 8 hodin před použitím. Do velkého síta vyloženého papírovými ubrousky dáme veškerý jogurt, aby mohl pustit šťávu. Přikryjeme plastik obalem a necháme odstát v lednici uvedenou dobu.

Po té době suchý jogurt dáme do jiné mísy, připravíme 4 skleněné nádobky (nebo i Martini sklenice) a do každé dáme 3 - 4 lžíce jogurtu, zalijeme jednou lžící medu, posypeme 1 lžící pražených mandlí a ozdobíme rozpůlenou jahodou.

Při přípravě jogurtového dezertu záleží na vaší fantazii. Hlavní chuť, kterou musíte zachovat, je jogurt a med. Zbytek dochucování a zdobení je na vás.