

AYRAN • JOGURTOVÝ NÁPOJ

Jogurt, voda, sůl. Pouze turecký jogurt – lehce nakyslý, hustší; z českého bílého jogurtu ayran chutná jako zředěné mléko. Alergen: 7 – mléko včetně laktózy. Míchat na den, do 4 °C.

SUROVINY

4 sklenice (1 l) · gastro 10 l ≈ 33 porcí po 0,3 l

SUROVINA	1 L	10 L	POZNÁMKA
Turecký jogurt Haydi 3,8 %	500 g	5 kg	NE český bílý jogurt
Studená voda	500 ml	5 l	ideálně ledová
Sůl	½ lžičky	40–50 g	
Led	hrst	podle potřeby	
Sušená máta (volitelně)	špetka	–	na povrch

POSTUP

3 minuty

- Jogurt vyšlehat se solí dohladka.
- Přilévat ledovou vodu a šlehat (metlička, tyčový mixér, ayran mixér) do lehké pěny. Poměr 1 : 1, hustší 600 g : 400 ml.
- Podávat ihned, vychlazené, s pěnou navrchu.
- Volitelně špetka sušené máty.

KEBABÁRNA

DÁVKA & NÁKLAD

Porce 0,3 l · z 10 l 33 porcí

Náklad na porci ≈ 6 Kč

Jeden z nejvýnosnějších nápojů na lístku

PRAVIDLA

Jogurt rozhoduje – Haydi 3,8 %, ne běžný bílý jogurt

Míchat do zásoby jen na den, do 4 °C

Před podáváním promíchat, pěna se dělá čerstvě

ALERGEN 7 mléko včetně laktózy. Gramáže orientační.

RECEPT ONLINE + DALŠÍ TURECKÉ RECEPTY

onerfood.cz/turecke-recepty/ayran

Suroviny v gastro balení: jogurt Haydi 10 kg, hotový ayran po kartonech, máta 1 kg

ONER FOODvelkoobchod pro gastro ·
Praha