

# Domácí přibináček

Jakmile si jednou připravíte domácí přibináček, ten kupovaný už si do košíku nehodíte. Nejen že je chuťově násobně lepší, ale polepšíte si i cenově. Zároveň máte možnost korigovat množství cukru a vymýšlet si příchutě. Domácí přibináček je tak skvělou svačinou pro malé děti a batolata.

---  
Doba přípravy | 15 minut + odkapání tvarohu

Počet porcí | 4

Recept je vegetariánský a bezlepkový.  
---

## INGREDIENCE

### Základní recept

- 250 ml smetany ke šlehání
- 250 až 750 g odkapaného (polo)tučného tvarohu | váha před odkapáním

## POSTUP

1. Tvarohy dám do sítka nechám v sítku alespoň 4 hodiny vykapat.
2. Smetanu vyšlehám dotuha pomocí šlehače s balónovou metlou. Je lepší použít smetanu z lednice a mít i studenou mísu.
3. Zašlehám odkapaný tvaroh a ochutím – mrkněte dolů na mé nejmilejší variace.

Nejlepší je jen tak na lžičku, k teplým loupákům, k ranním lívancům či palačinkám. Ráda ho dávám dětem do znovuplnitelných kapsiček.

Poměr 1 díl tvarohu a 1 díl smetany představujte nejjemnější verzi. Přibináček s poměrem 2–3 díly tvarohu ku 1 dílu smetany je více tvarohový a méně smetanový.

## MOJE OBLÍBENÉ PŘÍCHUTĚ

### Vanilkový

- 1 lžičce moučkového cukru
- semínka z půlky vanilkového lusku

### Kakaový

- 2 lžičce moučkového cukru
- 1–2 lžičce holandského kakaa

### „Nutella“

- 1 lžičce holandského kakaa
- 1 lžičce moučkového cukru
- 2 lžičce lískooříškového másla

### Stracciatella

- 50 g nastrohané tmavé čokolády