



Для приготовления неважно вытопить целое молоко, а достаточно довести его до температуры 40-45°C.

Иногда, по желанию, катык готовят с добавлением сахара или соли. Также можно добавить в катык вареную свеклу и варенье.

Для повышения вкусовых качеств и питательности катыка в молоко вместе с закваской можно добавить ягоды или фрукты.

Катык бывает по вкусу сладковатым, кисловатым или же слегка острым, поэтому сладковатый катык можно использовать для приготовления десертов.

На 1 л молока 100 г закваски.