



Для приготовления не ~~нужно~~ вытопить целое молоко и охладить, а лучше заморозить на 1-2 часа.

Иногда, по желанию, ~~закваску~~ можно добавить в кисломолочную смесь яйцо и размятую свеклу или яблоко.

Для повышения вкусовых качеств и питательности катыка в молоко вместе с закваской можно внести:

Катык бывает по вкусу сладковатым, кисловатым или же слегка острым, поэтому сладковатый катык готовят из молока с добавлением сахара.

На 1 л молока 100 г закваски.