Для приготовления некоторых **катыков** необходимо вытопить целое молоко, остудить до температуры примерно 4

Иногда, по желанию, к катыку добавляется соль, специи, травы. Можно использовать свеклу, сварив

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

Катык бывает по вкусу сладковатым, кисловатым или же слегка острым, поэтому сладковатый ка

На 1 л молока 100 г закваски.