

ČESNOVI POGANJKI



Sestavine:

4% SLANICA:

- 40 g soli
- 1 l vode sobne temperature
- 500 g česnovih poganjkov

Priprava česnovih poganjkov

Raztopite sol v vodi, da dobite slanico. Odstranite česnove stroke od poganjkov. Narežite poljubno na krajšo dolžino (5-15 cm). Naložite jih v kozarec, pazite, da jih ne poškodujete. Prelijte s slanico. Na vrh položite list vinske trte in utež.

Zaprite kozarec in pustite fermentirati 45 dni. Fermentirani česnovi poganjki so odlični, če jih zmeljemo in dodamo solatnim polivkam ali pikantnim omakam. Dodate jih lahko salsi iz suhih paradižnikov s kruhovimi kockami iz kislega testa ob naslednjem lovu na vampirje. Shranjujete lahko več kot leto v hladilniku.

Avtorja recepta: David & Sébastien

Več receptov za fermentacijo zelenjave ali sadja najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Fermentor zelenjave

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)