FERMENTIRAN KEČAP

Ingredients:

- 1/8 žličke starter kulture ali ½ skodelice kefirjeve sirotke
- 3 skodelice paradižnikovega koncentrata –
- po možnosti ekološkega
- 1 žlica morske soli
- ½ skodelice javorjevega sirupa
- ¼ žličke kajenskega popra
- 3 stroki fermentiranega česna – olupljen in pretlačen
- ½ skodelice ribje omake

Priprava fermentiranega kečapa

Zmešajte vse sestavine in jih postavite v litrski kozarec ali več manjših kozarcev. Na vrhu naj ostane približno 2 cm prostora. Fermentirajte na sobni temperaturi 2 dneva, nato postavite v hladilnik.

Opomba za shranjevanje: Kečap lahko shranjujete v zaprti posodi v hladilniku do tri mesece.

Avtorica recepta: Donna Schwenk

Več receptov za fermentacijo zelenjave ali sadja najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:

Fermentor zelenjave

Kupite na Kefirko.com

Morska sol

Kupite na Kefirko.com