

FERMENTIRAN SORBET



Sestavine:

- 4 breskve
- 10 listov mete
- sok ene limone
- 1 limona narezana na kolote
- 200 ml vodnega kefirja

Priprava fermentiranega sorbeta

Vse sestavine postavite v Kefirko fermentor in uporabite stekleno utež. Dodajte vodni kefir, da so vse sestavine potopljene v kefirju. Na vrhu naj ostane 2 cm prostora. Zaprite pokrov in postavite v temen prostor, da fermentira 24 ur na sobni temperaturi. Ko so breskve fermentirane, jih postavite v mešalnik ter jim dodajte metine liste in 200 ml tekočine, v kateri so se fermentirale. Zmešajte v kremasto mešanico. Mešanico nalijte v modelčke in zamrznite.

V modelček za ledene kocke lahko nalijete preostanek fermentirane tekočine in jih uporabite za hlajenje koktejlů, limonad ipd. Ko sorbet dovolj zamrzne, ga vzemite iz modelčkov in uživajte v fermentirani osvežitvi!

Avtorica recepta: Vedrana Orlović

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



BIO zrna vodnega kefirja

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Kefir Fermentor

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



Fermentor zelenjave

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)

[Buy on Kefirko.com](https://www.kefirko.com)