

FERMENTIRAN ZELEN PESTO



Sestavine za pesto:

- 75 g mandljev
- 75 g bučnih semen
- 125 ml ekstra deviškega olivnega olja
- 1 žlica soka limete
- ½ žličke morske soli
- 1/3 stroka česna
- 2 žlici sirotke (uporabila sem sirotko, ki je nastala pri kefirjevem siru)
- pest svežega peteršilja
- 3 pesti sveže bazilike

Priprava fermentiranega zelenega pesta

Vse sestavine postavite v mešalnik ali blender in mešajte do kremaste teksture. Mešanico preložite v Kefirko kozarec, pokrijte s pokrovom in izčrpajte zrak. Pokrijte z zgornjim pokrovom in pustite fermentirati 1-3 dni. Ko se fermentacija zaključi, lahko shranjujete v hladilniku do 5 tednov. Pesto lahko uporabite kot namaz ali na testeninah.

Avtorica recepta: Vedrana Orlović

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



[Fermentor zelenjave](#)

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



[Morska sol](#)

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