

FERMENTIRANA SALSA



Sestavine:

- 500 g češnjevih paradižnikov, narezani na koščke
- ½ čebule, sesekljane
- ¼ stroka česna, sesekljan
- 3 zelene paprike, sesekljane
- pest sveže bazilike
- 1 žlica himalajske morske soli
- sok 1 limete

Recept za fermentirano salso

V veliki skledi zmešajte paradižnike, česen, papriko, baziliko, čebulo, sok limete in sol. Dobro zmešajte, da se sestavine povežejo. Okušajte salso, da ugotovite, ali potrebuje več soli. Ko ste zadovoljni z okusom, dodajte salsa mešanico v Kefirko fermentor. Potisnite tako, da so sestavine potopljene v lastnem soku, nato uporabite stekleno utež. Zaprite pokrova in pustite fermentirati na sobni temperaturi 48 ur.

Nato jo lahko takoj uporabite ali shranite v hladilniku za več mesecev. Sama ji rada dodam sladko koruzo in kumaro, ter s sestavinami napolnim majhne tortilja skledice iz koruzne moke. Dober tek!

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)