

FERMENTIRANI LISTI VINSKE TRTE



Sestavine:

- 300 g listov vinske trte, okoli 50 listov v velikosti dlani
- hladna voda

4% SLANICA:

- 40 g soli
- 1l vode na sobni temperaturi
- 2 stroka česna
- ½ šopka svežega kopra

Fermentacija listov vinske trte

Operite liste vinske trte in jih v hladni vodi namakajte 1 uro. Pripravite slanico, tako da raztopite sol v vodi. Liste dobro odcedite. Naložite 6 listov enega na drugega in jih zavijte v rolice, ki jih tesno naložite v kozarec. Dodajte česen in koper. Prelijte s slanico, na vrh postavite utež in pokrijte s pokrovom.

Pustite fermentirati 2 do 3 tedne. Listi so pripravljene, ko dobijo temnejšo barvo. Uporabite liste vinske trte, ki ste jih nabrali v vašem ali sosedovem vinogradu, ta jih pravzaprav ne potrebuje. Uporabite jih z navadnim sirkom in medom v zavitkih, ko se zleknete na vrtu s kozarcem vina v roki.

Lahko jih jeste tudi narezane v solati. Shranjujete lahko do 1 leta v hladilniku.

Avtorja recepta: David & Sébastien

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

Products used to prepare this recipe:



[Fermentor zelenjave](#)

[Kupite na Kefirko.com](#)



Morska sol

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