

# SADNI KIMČI



## **Sestavine:**

Velikost posode: litrski kozarec

- 500 g kitajskega zelja, daikon redkvic in/ali druge zelenjave
- morska sol
- 1 žlica riževe moke (opsijsko)
- 2-4 žlice (ali več!) gochugaru, korejski čili v prahu in/ali sveži ali sušeni čiliji
- šop mlade čebule ali 1 čebula ali por ali nekaj šalotk (ali več!)
- 3-4 strokov česna (ali več!)
- 2 žlici (ali več!) svežega naribanega ingverja
- sok 1 limone
- 500 g sadja: jagode in/ali slive, hruške, grozdje, ananas

## **Priprava sadnega kimčija**

Na grobo narežite zelenjavo, vendar ne sadja in začimb, ter jo naložite v skledo. Pripravite slanico - približno 2 skodelici vode in 3 žlice soli. Dobro zmešajte, da se sol raztopi. Nadaljujte z osnovnim kimči receptom (glej kimči recept na str. 24 in navodila za pripravo paste na str. 33). Dodajte limono mešanici začimb. Uporabite lahko katerokoli sadje. Če je lupina pretrda ali ni užitna, sadje lahko tudi olupite. Večje sadje narežite na manjše koščke. Manjše jagode pustite cele. Po potrebi lahko dodate tudi oreščke. Vse dobro zmešajte in preložite v kozarec.

Fermentirajte na vidnem mestu na kuhinjskem pultu. Po potrebi spustite tlak v kozarcu. Kimči lahko jeste hitro in ga po nekaj dneh shranite v hladilniku, da uživate sladkobo sadja, preden ta fermentira.

**Trajanje fermentacije:** 3-5 dni

Avtor recepta: Sandor Katz

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

**Izdelki uporabljeni v tem receptu:**



## **[Fermentor zelenjave](#)**

[Kupite na Kefirko.com](#)



## [Rezalnik zelenjave](#)

[Kupite na Kefirko.com](#)



## [Morska sol](#)

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



## **BIO ingverjevi kosmiči**

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