

KONCENTRAT HLADNO VARJENE KAVE



Sestavine:

- 90 g mlete kave
- 500 ml vode

Varjenje kave

V kozarec preložite kavo nato v krožnih gibih na kavo enakomerno nalivajte vodo ter nežno mešajte. Zaprite z obema pokrovoma ter pustite, da se kava vari na sobni temperaturi 20 ur. Ko je varjenje končano, prelijete koncentrat skozi papirnat filter, da ločite koncentrat od kavnih zrn.

Koncentrat hladno varjene kave shranimo v hladilniku v steklenici. Za serviranje razredčite 60 ml kavnega koncentrata s 120 do 180 ml vode ali rastlinskega mleka. Kavni koncentrat lahko razredčite z vodo za hladno varjeno kavo ali z mlekom za mlečne napitke.

Lahko postrežete hladne ali tople napitke ... Možnosti so neomejene. Najbolje je, da uporabite kakovostno kavo, ki je grobo mleta (kot pri French press kavi).

Avtorica recepta: Vedrana Orlović

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Fermentor zelenjave

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