

# KOMBUČA S ČRNIM ČAJEM



## Sestavine:

- 0,9 l vode
- 4 g črnega čaja
- 50 g sladkorja
- 100 ml kombuča starter tekočine in gobica (če jo imate).

## Priprava kombuča s črnim čajem

Zavrite 200 ml vode in odstranite z vira toplote. Vmešajte čajne lističe ali vstavite čajne vrečke v vroč čaj in pustite okoli 4 minute (sledite navodilom na embalaži čaja). Čaj precedite in nekoliko ohladite, nato vmešajte sladkor. Čaj prelijete v večji kozarec za fermentiranje in dodate preostalo vodo. Pustite nekaj časa, da se popolnoma ohladi na sobno temperaturo (pod 30 °C). Dodajte starter tekočino in gobico, če jo imate. Pokrijte s pokrovom, ki omogoča pretok zraka ali s kosom tkanine, ki jo pritrdite z gumico.

Fermentirajte na sobni temperaturi (21-25 °C) 7-14 dni. Kozarec ne sme biti izpostavljen neposredni sončni svetlobi. Po približno 5-7 dneh lahko začnete okušati kombučo vsak dan, da ugotovite, kakšen okus vam ustreza. Dlje kot kombuča fermentira, manj sladek in bolj podoben kisu je njen okus.

Namesto čistega črnega čaja lahko uporabite mešanico črnega in zelenega čaja. Priporočamo uporabo 70 % črnega in 30 % zelenega čaja.

Več receptov za kombučo najdete [tukaj](#).

**Izdelki uporabljeni v tem receptu:**



20

## **Kombucha fermentor**

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



## BIO črni čaj Darjeeling

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



## **BIO trsni sladkor**

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



## [BIO Kombuča starter](#)

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