

KOMBUČA Z INGVERJEM, LIMONO IN METO



Sestavine:

- 1 l kombuče
- 1 žlička naribanega ingverja
- sok ene limone
- 2 rezini ekološke limone
- nekaj listov sveže mete

Priprava

Dodajte vse sestavine v že fermentirano kombučo. Pokrijte s tesnilnim pokrovom. Fermentirajte 1-2 dneva na sobni temperaturi.

Pred serviranjem ohladite.

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kombuča fermentor

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



Sekundarna fermentacija

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



BIO zelena meta

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



[BIO ingver kosmiči](#)

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