KOMBUČA Z MELISO



Sestavine:

- 1,2 l vode
- 5 g listov sveže ali sušene melise
- 70 g sladkorja
- 100 ml kombuča starterja ali kombuča gobica s tekočino

Priprava melisine kombuče

Zavrite 200 ml vode. Odstranite z vira toplote in dodajte melisine liste. Pustite jih namočene vsaj 15 minut (do 5 ur za močnejši čaj). Odcedite čaj in vmešajte sladkor, da se popolnoma raztopi. Sladkan čaj nalijte v kozarec in dodajte preostanek vode. Pustite, da se ohladi na sobno temperaturo. Prilijte starter tekočino in nežno postavite kombučo gobico na površino. Pokrijte s pokrovom, ki omogoča pretok zraka, ali s kosom krpe.

Pustite fermentirati na sobni temperaturi (21-25 °C) 7-10 dni. Nikoli ne postavljate neposredno na sončno svetlobo. Po približno 6-7 dneh lahko začnete okušati kombučo vsak dan, da ugotovite, kakšen okus vam ustreza. Po končani fermentaciji kombučo prelijete v steklenice. Ponudite ohlajeno in okrašeno z listi sveže melise.

Več receptov za kombučo najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kombuča Fermentor

Kupite na Kefirko.com



Sekundarna fermentacija

Kupite na Kefirko.com



BIO Kombuča starter

Kupite na Kefirko.com