

KOMBUČA Z ZELENIH ČAJEM



Sestavine:

- 5,2 l vode
- 25 g zelenega čaja
- 250 g sladkorja
- 500 ml kombuča od prejšnje priprave
- kombuča gobica - SCOBY

Priprava kombuča z zelenim čajem

Zavrite 1 l vode in odstranite iz vira toplote. V njej pripravite čaj in pustite 3-4 minute. Čaj precedite in vmešajte sladkor, ko se nekoliko ohladi. Sladkor morate popolnoma raztopiti. V vrču za fermentacijo zmešajte čaj in preostalo vodo. Pustite, da se popolnoma ohladi. Prilijte 500 ml kombuča in na površje previdno postavite gobico. Pokrijte s pokrovom, ki omogoča pretok zraka, ali s kosom tkanine.

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

okus.

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



[Kombucha Fermentor](#)

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



[BIO zeleni čaj Sencha](#)

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



[BIO trsni sladkor](#)

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



[BIO Kombuča starter](#)

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