

MOJITO KOMBUČA



Sestavine:

- 1,3 l vode
- 4 g zelenega čaja ali 2 čajni vrečki
- 2 g listov mete (suhih ali svežih)
- 80 g sladkorja
- 100 ml kombuča starterja
- gobica – SCOBY

Fermentacija metine kombuče

Zavrite 200 ml vode. Vmešajte čaj in pustite stati 10 minut. Čaj precedite in v njem raztopite sladkor. Sladkan čaj prelijte v kozarec ter dodajte preostalo vodo. Pustite, da se ohladi na sobno temperaturo pod 30 °C. Dodajte kombuča starter in na vrh nežno položite SCOBY. Pokrijte s pokrovom, ki omogoča pretok zraka, ali s krpo. Pustite na sobni temperaturi (21-25 °C), stran od neposredne sončne svetlobe 5-10 dni. Po 5 dneh začnite okušati kombučo. Če vam okus ustreza, jo precedite, v nasprotnem primeru pustite še fermentirati.

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



Sestavine za mojito:

(za 2 osebi)

- 80 ml belega ruma
- sok 2 limet

- 12-14 lističev sveže mete
- 2 žlici rjavega sladkorja
- rezine sveže limone
- zdrobljen led
- kombuča z meto

Priprava mojito kombuče

Zdrobite $\frac{3}{4}$ listov mete, sok limone in sladkor v terilnici ali manjšem kozarcu. Razporedite v visoke kozarce in dodajte pest zdrobljenega ledu in kose limone. Prelijte s kombučo z meto in ginom ter okrasite z listi sveže mete.

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kombuča Fermentor

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



BIO rapadura sladkor

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



[BIO Kombuča starter](#)

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



BIO zeleni čaj Sencha

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