

PEKOČI ČILI KIS



Sestavine:

- 4 žlice osnovnega kombuča kisa
- 1 žlička medu
- čili v prahu ali sveži sesekljeni čiliji
- 1 žlička dijonske gorčice
- sol
- poper

Priprava pekočega kisa

Zmešajte vse sestavine skupaj, dokler se ne povežejo. Ta preliv se lahko uporabi kot marinada za meso, preliv za solato ali omaka v vašem najljubšem burgerju.

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kombuča Fermentor

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



Sekundarna fermentacija

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



BIO čili v prahu

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



[BIO černí poper](#)

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