

POMARANČNA KOMBUČA



Sestavine:

- 1 l fermentirane kombuče s črnim ali zelenim čajem
- 10 g suhe pomarančne lupine
- 2 rezini ekološke pomaranče
- 100 ml sveže stisnjenega pomarančnega soka

Priprava pomarančne kombuče

Dodajte vse sestavine kombuči. Pokrijte s tesnilnim pokrovom. Fermentirajte 2-3 dni 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)