

SOLATNI PRELIV Z ZELIŠČI IN GORČICO



Sestavine:

- 2 žlički dijonske gorčice
- 6 žlic olivnega ali bučnega olja
- 4 žlice [mediteranskega kisa](#) ali [pehtranovega kisa](#)
- sesekljan česen
- sol
- poper

Priprava gorčičnega preлива

Zmešajte olje, kis in gorčico z metlico za stepanje ter dodajte česen, sol in poper po okusu. Uporabite takoj kot solatni preliv.

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

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



Sekundarna fermentacija

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