

KEFIRJEV SIR, KI GA PRIPRAVITE SAMI



Sestavine:

- 0,6 l mlečnega kefirja

Priprava kefirjevega sira

S fermentacijo mleka z uporabo mlečnih kefirnih zrn dobimo kefir; prelijemo ga v temu namenjeno košarico posode za pripravo sira Kefirko in pokrijemo s pokrovom. Pustimo stati v hladilniku 24 ur ali čez noč. Ko je kefirjev sir dovolj gost oziroma po okusu, ga stresemo iz košarice.

Sir lahko posipamo z različnimi sestavinami ali ga oblikujemo z žlico in povaljamo v seseklanih oreščkih, zeliščih ali suhem sadju. Postrežemo s kruhom ali krekerji.

Ideje za pripravo sirnih namazov z različnimi okusi:

- *sesekljeni orehi, čokolada in mleti cimet*
- *mleti čili in poper, sesekljana zelišča*
- *sesekljan suhe brusnice in pistacije*

Avtorica recepta: Urška Fartelj Več sirnih receptov najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Posoda za sir

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



Kefir Fermentor

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



BIO čili

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



[BIO černí poper](#)

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