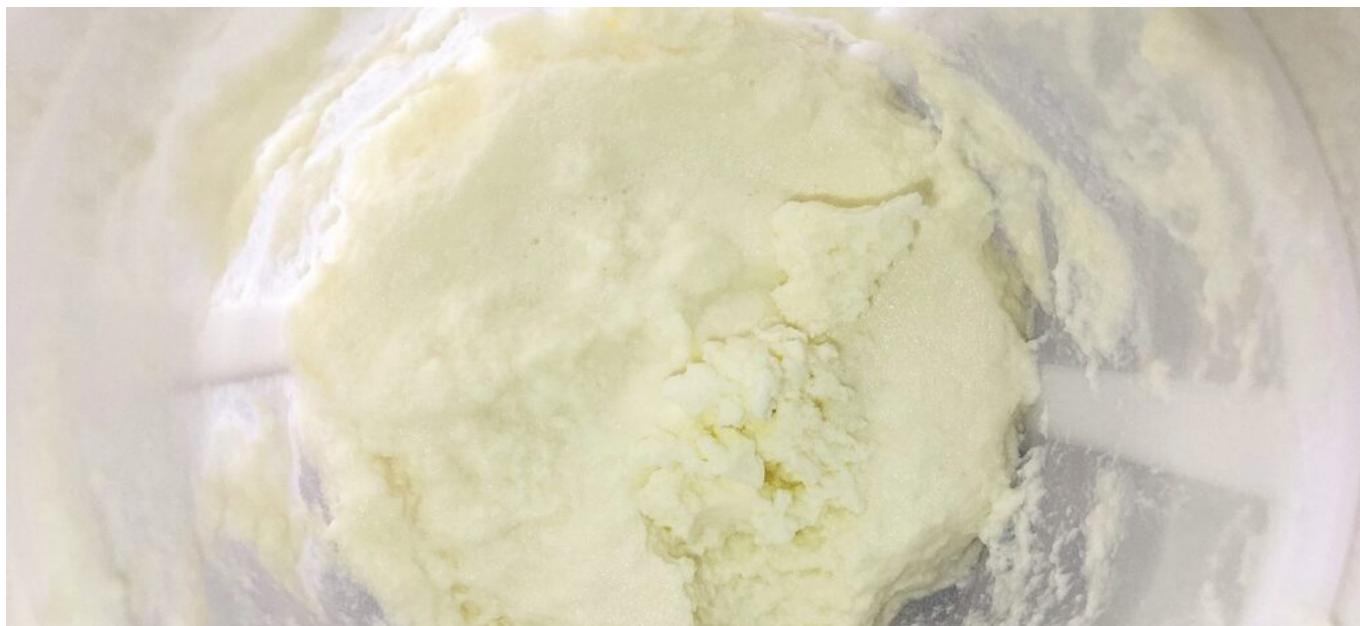


KOKOSOV KEFIRJEV SIR



Sestavine:

- 2 skodelici kokosovega kefirja

Kokosov kefir - priprava

Ena mojih ljubših jedi je kokosov kefirjev sir z dodanim ananasom in nastrganim kokosom, prelit z medom in malce ruma.

Pripravljen kokosov kefir nalijemo v košarico Kefirko posode za sir. Steklenica bo ujela sirotko, ki se odceja skozi košarico. Posodo pokrijemo in postavimo v hladilnik čez noč. Iz 2 skodelic kokosovega kefirja ponavadi dobimo 1 skodelico sirotke in 1 skodelico kokosovega kefirjevega sira.

Naslednji dan imamo v košarici ustrezno količino kokosovega kefirjevega sira. Sir odstranimo iz košarice, sirotko pa shranimo v hladilniku za fermentacijo napitkov ali zelenjave. Sir lahko uporabimo takoj ali pa ga v neprodušni posodi hranimo v hladilniku.

Avtorica recepta: Donna Schwenk

Več receptov najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

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



Posoda za sir

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