

LIMONADA IZ KEFIRJEVE SIROTKE

V tem receptu lahko zamenjamo limonin sok s pomarančnim sokom. Jaz rada podvojim količino pomarančnega soka in dodam manj vode. Postaja eden izmed mojih najljubših receptov.



Sestavine:

- 700 ml vode
- ¼ skodelice sladkorja
- 60 ml limoninega soka
- 120 ml kefirjeve sirotke

Priprava kefirjeve limonade

Sladkor vsujemo v posodo in dodamo dovolj tople vode, da se sladkor raztopi. Dodamo limonin sok in kefirjevo sirotko, ko smo prepričani, da je tekočina ohlajena na sobno temperaturo. Mešanico nalijemo v Kefirko steklenico za sekundarno fermentacijo jo dobro zapremo. Tesno pokrijemo in pustimo za 2-3 dni, oziroma dokler mešanica ne postane mehurčkasta. Pogosto preverjamo tlak v steklenici, da ne pride do poka. Steklenico postavimo v hladilnik in mešanica se bo še naprej fermentirala. Če postane prekisla, dodamo nekaj sladkorja ali stevije.

Avtorica recepta: Donna Schwenk

Več receptov najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Posoda za sir

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



BIO trsni sladkor

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