

HRENOV NAMAZ NA DOMAČEM RŽENEM KRUHU



Sestavine:

- 150 g kremnega kefirja (odcejamo 8 ur)
- domač kruh - črn polnozrnati hlebček
- 1 žlica naribanega hrena
- drobnjak
- sol
- sveže zmlet poper

Hrenov namaz s kefirjem

Precedite mlečni kefir v posodi za sir. Uporabite mlečni kefir narejen s kefirnimi zrni. Pustite, da se odceja v hladilniku vsaj 8 ur. Njegova struktura bo podobna strukturi kisle smetane. Kremnemu kefirju nato dodamo nariban hren, sol in sveže zmlet poper ter vse skupaj premešamo. Namažemo na domač kruh, npr. na črn polnozrnat hlebček, in potresemo z na drobno narezanim drobnjakom.

Uporabite ga lahko tudi kot pomako s kuhano govedino. Ta kombinacija je zelo pogosta in jo pri nas običajno jemo ob nedeljah.

Precejen kefir lahko vedno drugače začinite ali pa ga uporabite pri raznih receptih. Konsistenca precejenega kefirja vam daje veliko različnih možnosti. Naredite lahko različne vrste namazov, jih kombinirate s sladkimi ali kislimi sestavinami. Uporabite ga lahko celo pri peki, kjer ga lahko

uporabite v receptih, ki zahtevajo kislo smetano ali jogurt.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



[Kefir Fermentor](#)

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



[BIO černí poper](#)

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



Posoda za sir

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



Morska sol

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