

KUHANA GOVEDINA S HRENOVO OMAKO



Sestavine:

- 150 g kremnega kefirja (odcejamo približno 6 ur)
- 3 žlice naribanega hrena
- sveže zmlet poper
- ščepl soli
- ščepl sladkorja

Priprava kefirne pomake

V kremni kefir dodamo na drobno nariban hren, začинimo in dobro premešamo. Omaka se odlično poda h kuhani govedini, lahko jo pa uporabimo tudi kot namaz na rženem ali belem kruhu, v sendviču s šunko ali pršutom, kot nadev za pico ipd.

Kuhana govedina s hrenom je zelo pogosta kombinacija, ki jo pri nas jemo ob nedeljah. Nekateri ne marajo ostrine hrena, ki jo je mogoče popraviti z mlečnim izdelkom, kot je kislá smetana ali kefir.

Precedite mlečni kefir s pomočjo Posode za sir Kefirko. Enostavno nalijte mlečni kefir v košarico, pokrijte s pokrovom in pustite, da se napne v hladilniku. Odvisno od gostote fermentiranega kefirja ga boste morda morali precejati 6 ur ali več. Če ga pustite v hladilniku, se bo fermentacija kefirja upočasnila in kefir ne bo postal tako kisel, kot bi bil na sobni temperaturi.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem je na voljo [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



[Kefir Fermentor](#)

[Kupite na Kefirko.com](#)



Posoda za sir

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



BIO zrna mlečnega kefirja

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



BIO trsni sladkor

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