

SOLATA S POLPEKOČIM KEFIRJEVIM PRELIVOM



Sestavine za solato:

- 3-4 žlice gostega domačega mlečnega kefirja
- 5 prepeličjih jajc
- motovilec
- 5-7 redkvic
- drobnjak
- sol
- sveže zmlet poper
- zeliščni kis (paprika, česen, bazilika)
- sveže zmlet čili (ali 2-3 kapljice čilijevega olja)

Priprava solate s kefirjem

V lončku premešamo drobno nasekljan drobnjak, sveže zmlet čili in sol. Prepeličja jajca skuhamo na trdo (voda naj vre vsaj 5), jih olupimo in narežemo. Redkvico očistimo in narežemo na tanke obročke. Solato začinimo, premešamo in postrežemo.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

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

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

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



BIO zrna mlečnega kefirja

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



Rezalnik zelenjave

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



Morska sol

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