

Fermentirana zelenjava in rastlinski sirčki

KREMNI SIR IZ INDIJSKIH OREŠČKOV:

SESTAVINE

Sirna baza iz oreščkov

- 300 g namočenih indijskih oreščkov
- noževa konica liofiliziranih kultur
- 100 g vode
- (ali 100 g rejuvelaca namesto liofilizirane kulture in vode)

Za nadaljnjo pripravo

- 400 g fermentirane baze iz indijskih oreščkov
- 200 g stopljenega rafiniranega kokosovega olja
- 2 žlici kvasnih kosmičev
- 6 g soli (po okusu)
- začimbe po okusu



PRIPOMOČKI

- Mikser
- Steklena 2 L posoda
- Gaze/brisačke/sirarska krpa
- Elastika
- Lesena žlica
- 2 x manjši model premera 10 cm



POSTOPEK

Oreščke namočimo za 8–10 ur ali jih pokuhamo 5 minut. Po pretečenem času jih speremo, pretresemo v mešalnik, dodamo kulture in vodo (ali rejuvelac). Pazimo, da dobimo gostejšo, kremno strukturo.



Homogeno, kremasto maso, ki ste jo zmiksali, pretresite v stekleno posodo, jo prekrijte z gazo in fermentirajte pri sobni temperaturi 12–14 ur, če uporabite liofilizirane kulture, oziroma 1–2 dni, če ste dodali rejuvelac.

Fermentirani osnovi (400 g) dodajte kvasne kosmiče, stopljeno olje (ne prevroče 30–40 °C) in sol. Dobro zmiksajte.

Modelček prekrijte s sirarsko krpo ali folijo, po dnu modelčka potresite poper ali zelišča in vanj vlijte maso. Krpo zavijte in maso obtežite s pokrovčkom kozarca, da dobite ravno zgornjo površino sira. Postavite v hladilnik za vsaj 4 ure, da se zmes razvije in razvije okus.

