Pickles Kit – Sada na kvašení
Český návod:
Vaření kvašeného zdravého jídla v domacích podmínkach jednodušše než si myslite! Fermentované výrobky mají mnoho užitečnych vlastnosti, napřiklad, posilí imunitníní systém, zlepšují střevní mikroflóru a zvyšují bakterialní rozmanitost.

DOPORUČENÍ:

1. Před prvním použití produkt umyjte.

2. Při mytí formy nepouživejte kovové drátěnky abrazivni prostředky (písek)

3. Neumisťujte na přimý zdroj tepla

4. Nepouživejte nádobu v troubě nebo na grilu

5. Nevystavujte sklo náhlým změnám teploty

6. Před každým použitim dobře umyjte a vydezinfikujte nádobu a pracovní plochu

7. Po ukončení kvašení (procesu) a otevření nádoby, uchovavejte v chladničce

8. Vhodné pro použití v myčce a lednici.

Ingredience:
1. Filtrovaná voda

2. Nejodizovaná sůl

3. Pepř

4. Červená cibule

5. Česnek

6. Zelený pepř

7. Zelené zelí

8. Sójová omáčka

9. Cibule

10. Rajčata

11. Cherry rajčata

12. Cukr

13. Semínka kmínu

14. Bazalka

15. Provensálské byliny

16. Pomeranč

17. Jablka Golden

18. Červené jablko

**Recepty**

**1. obrázek
Červená cibule z pomerančem a sojovou omačkou**

**Obtížnost: snadná**

Čas vaření 20 minut
Kvašení 4-6 dnu

**2. obrázek
Kysané zelí**

**Obtížnost: snadná**

Čas vaření 25 minut
Kvašení 4-6 dnu

**3. obrázek
Tex Mex Směs**

**Obtížnost: snadná**

Čas vaření 20 minut
Kvašení 4-6 dnu

**4 obrazek
Cherry rajčata s bazalkou**

**Obtížnost: snadná**

Čas vaření 20 minut
Kvašení 4-6 dnu