

Domácí kombucha dochucená kořením

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 litry	domácí kombucha
asi 4 cm	čerstvý zázvor
4 svitky	celá skořice
4 ks	hvězdičkové koření
4 ks	sušené fíky (nemusí být)



Postup přípravy

Domácí kombuchu si připravíme podle návodu [ZDE](#). Po slití do litrových lahví k ní přidáme vždy kousek na plátky nakrájeného zázvoru, svitek skořice, hvězdičku badyánu a sušený fík (ten nemusíme). Zavičkujeme a necháme v ledničce. Ochucenou kombuchu pijeme každý den – sklenici ráno i večer.