

# Translations:Conserves lactofermentées/133/es

---

Picar las hierbas aromáticas, machacarlas un poco en un mortero con el ajo y un poco de pimientos y sal, y cubrir las con la salmuera de verduras fermentadas (o agua con 15 g de sal para 50 cl). Dejar fermentar 2 semanas a temperatura ambiente y guardar el tarro en un lugar fresco.