

Syrop imbirowy



POTRI20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

imbir świeży	10 dag
cytryny	3 sztuki
miód	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Imbir ścieramy na tarce na drobnym oczku. Cytryny wyciskamy, dodajemy do imbiru wraz z miąższem. Wlewamy miód. Całość mieszamy i zostawiamy na ok. trzy dni do lodówki. Bardzo dobry syrop na przeziębienie, w szczególności na ból gardła. Najlepiej pić przed snem po jednej łyżeczce.