

cytryny w miodzie



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cytryny	1 kilogram
miód płynny	1 litr
mięta suszona	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód gotujemy, cytrynę obieramy kroimy w plastry, dodajemy ją do miodu, dodajemy miętę, można spożywać od razu lub włożyć do wyparzonych słoików, i odstawić na zimę jest bardzo dobre do herbaty i na przeziębienie.