

## Zázvor s citrónem

---

množství do zavařovací sklenky 330 ml:

asi 5 až 6 omytých oloupaných citronů

asi 100 g oloupaného kořene zázvoru

kousek celé skořice

na doplnění med nebo oblíbený sirup (kokosový, agávový, javorový, čekankový apod.) či hnědý cukr (1 -2 lžičice na každý citron)

Citrony nakrájíme na tenké půlplátky či menší kousky. (Pozor na pečičky, ty určitě pečlivě vybíráme, jinak by byl sirup hořký.) Zázvor také nakrájíme na tenké plátky nebo drobné kostičky. Můžeme přidat i kousek celé skořice. Vše promícháme s medem nebo sirupem, přendáme do skleničky nebo dvou menších a dáme uležet do lednice.

Užívá jen tak pro chuť nebo jako prevenci či při pocitech nachlazení. Výborný je také do čaje nebo do studené vody na ochucení. Pokud chceme, můžeme po třech dnech přecedit, ale já nechávám i s pevnými částmi, které ubírám postupně jako základ do zázvorového čaje. Stačí dvě polévkové lžičice i s kousky zalít horkou vodou. Zázvor uleželý v sirupu je o něco méně palčivý a pro mne neodolatelně chutný. ;-)

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---