Domácí přírodní “antibiotikum”

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

200 až 220 g	křen
200 až 220 g	zázvor
200 až 220 g	česnek
200 až 220 g	cibule
4 ks	čerstvé chilli papričky
3 lžíce	kurkuma v prášku
1 a 1/2 litru	jablečný ocet



Postup přípravy

Křen, zázvor, česnek a cibuli oloupeme. Pokud máme sekací robot nebo mixér, vše jen pokrájíme na kousky a v robotu či mixéru rozmixujeme nahrubo. Pokud jej nemáme, křen a zázvor nastrouháme a česnek s cibulí nasekáme nožem nadrobno. Vše dáme do mísy, kam přidáme i nasekané chilli papričky a práškovou kurkumu. Promícháme. Nyní si připravíme 4 zavařovací sklenice a vzniklou směs do nich přendáme (mělo by nám to vyjít zhruba do poloviny sklenice). Zbytek každé sklenice dolijeme jablečným octem. Sklenice pevně uzavřeme a dáme do spíže. Po následujících 14 dní každý den protřepáváme a po uplynutí této doby přecedíme. Tonikum užíváme preventivně 1 lžíci denně, při nemoci (nachlazení, rýma, kašel, chřipka) až 4 lžíce denně.

Poznámka: *Zcezenou pevnou část nevyhazujeme, ale použijeme při vaření.*