Domácí zázvorový likér

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1/2 l	kvalitní vodka
6 lžíce	tekutý med
150 až 200 g	čerstvý zázvor
1 ks	citron

Postup přípravy

Vodku přelijeme do větší lahve, přidáme k ní med, nastrouhaný zázvor a oloupaný, na kolečka pokrájený citron. Uzavřeme lahev, obsah pořádně promícháme a dáme na několik dní do temna vyluhovat. Poté přecedíme přes sítko či přes plátno. Domácí zázvorový likér užíváme každý den (zhruba malého panáka).

Poznámka: *Tento zázvorový likér slouží* ***jako prevence proti všem chřipkám, nachlazením a virózám***.