

Domácí zázvorový shot s kurkumou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

150 g	čerstvý zázvor
2 ks	citrony
2 ks	pomeranče
1 lžička	kurkuma
2 lžíce	med
500 ml	voda
špetka	černý pepř
pár kapek	rostlinný olej



Postup přípravy

Zázvor očistíme a nakrájíme na kousky. Citrony a pomeranče odšťavníme. Do mixéru vložíme zázvor, šťávu z citronů a pomerančů, kurkumu, med, vodu, olej a přidáme i špetku pepře. Vše rozmixujeme dohladka a směs přecedíme nejprve přes hrubší sítko a poté přes jemné. Přelijeme do uzavíratelné lahve a uložíme do lednice, kde vydrží maximálně 4 dny. Ráno si naléváme vždy po malých dávkách, maximálně 100 ml.