

# Zázvorový macerát - sirup pro dospělé

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Zázvor 250 g
- Citron 1 ks
- Med 4 lžíce
- Slivovice 1 l

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Kvašení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Zázvor nastrouháme na hrubém struhadle. Loupat ho nemusíme, stačí ho jen dobře omýt, nebo vydrbat kartáčkem. Z citronu vymačkáme šťávu. Z bio citronu můžeme použít i žlutou část z kůry. Ve slivovici rozmícháme připravený zázvor, citronovou šťávu (kůru) a med (lze přidat o trochu více). Vše necháme zhruba 3 dny macerovat (louhovat), pak přecedíme, naplníme do lahví a dle potřeby užíváme po frťánkách při kašli a nachlazení a na prohřátí (na spálení „červa“). Lze užívat i na kostce cukru tak, jako se dávali dětem nedobré kapky. Kalné zbarvení není naškodu, je to pozůstatek zázvorovu.