



Pigwa w miodzie

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

30 min.

1 porcja

Składniki:

Pigwa - 500 g

Miód naturalny np. lipowy - 500 g

Dodatkowe info:

Pigwa z miodem jest zdrowszą alternatywą pigwy w cukrze. Stosujemy do herbaty, wody. Bardzo dobrze działa przy przeziębieniu. Pigwa zawiera dużo witaminy C.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pigwa pokroić na ćwiartki i wykroić gniazda nasienne, nie obierać. Zetrzeć na tarce jarzynowej, najszybciej robotem.

KROK 2: Do startej pigwy dodać miód i wymieszać.

KROK 3: Dokładnie wymieszać, miód się rozpuści. Przełożyć do wyparzonych słoiczków.