





Shot pomidorowy z imbirem

 Barbara Strużyna

Polecane na: [napoje](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

pomidory - 600 g
imbir - 20 g
kurkuma - 20 g
cebula - 40 g

czosnek - 20 g
pieprz czarny - - szczypta
oxymel - 2 łyżeczka
olej z czarnuszki opcjonalnie
(nadaje gorzki smak) - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory myjemy i dzielimy na ćwiartki. Cebule obieramy i również dzielimy na ćwiartki, wkładamy do miski. Dodajemy obrany imbir i kurkumę oraz czosnek, posypujemy szczyptą pieprzu. Produkty przepuszczamy przez wyciskarkę. Do otrzymanego soku dodajemy oxymel i opcjonalnie olej z czarnuszki - (UWAGA! Olej z czarnuszki nadaje charakterystyczny gorzki smak).