




Syrop czosnkowy

 Barbara Strużyna

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

cebule ok. - 100 g

miód - 2 łyżka

czosnek - kilka ząbków ok. - 30 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obieramy cebulę i ząbki czosnku.

Cebulę kroimy drobną kostkę, a czosnek zgniatamy praską. Przekładamy wszystko do słoiczka i zalewamy miodem, mieszamy.

Zakręcamy słoik i czekamy aż wytworzy się sok.

Możemy od czasu do czasu wstrząsnąć słoikiem.

KROK 2: Po kilku godzinach możemy pić sok. Około 1 łyżkę, trzy razy dziennie.

Na zdrowie.