



Ginger shots, για δυνατό ανοσοποιητικό!

Μερίδες: 12-15 σφηνάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά

Φυλάσσουμε τα shots στο ψυγείο για 4-5 μέρες ή σε παγοθήκες στην κατάψυξη για 1 μήνα

Υλικά:

- 100-150 γρ. ginger
- 1 λεμόνι καθαρισμένο από τη φλούδα
- 1 πορτοκάλι καθαρισμένο από τη φλούδα
- 10-15 στροφές φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2 κ.σ. μέλι
- 1 κ.γλ. κουρκουμάς σκόνη
- 500 ml νερό

Εκτέλεση:

- 1)Πλένουμε πολύ καλά το ginger. Εναλλακτικά μπορούμε να το ξεφλουδίσουμε.
- 2)Σε μπλέντερ ρίχνουμε όλα τα υλικά και πολτοποιούμε πολύ καλά.
- 3)Σουρώνουμε και πιέζουμε καλά την πούλπα να βγάλει όλο το ζουμί. Προαιρετικά ή αν μας έχει πέσει πούλπα στο μείγμα, ξανασουρώνουμε.
- 4)Ρίχνουμε το μείγμα σε βάζο με καπάκι.