

# Česnek naložený v medu

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

	česnek
	med
nemusí být	koření hřebíček



## Postup přípravy

Do řádně vymyté sklenice dáme (do 3/4 objemu) oloupané stroužky česneku, které zalijeme medem. Můžeme přidat i několik kousků hřebíčkového koření. Sklenici uzavřeme, ale nedotáhneme - česnek začne kvasit) a necháme při pokojové teplotě zhruba týden. Poté si každý den dáváme 1 stroužek fermentovaného česneku (jako prevenci), nebo 3 stroužky (při nachlazení/ chřipce).