

Česneková tinktura

Ingredience

- 200 ml kvalitní 40% vodky
- větší stroužek česneku
- chilli paprička
- cukr — 1 lžička

Postup

Použijeme keramický nůž a vše se snažíme připravit do 14 minut.

Česnek nakrájíme na tenké plátky. Z papriček odstraníme jádérka. Do skleničky vložíme nejprve česnek, pak papričku nakrájenou na menší kousky a přisypeme malou lžičku cukru. Zalijeme vodkou a pořádně protřepeme. Necháme louhovat v temnu při 18 – 20 st. C. Dvakrát denně směs protřepeme. Pak směs přecedíme do vymytých lékovek. Užíváme tak, že do sklenky vody kápneme dvě kapky česnekové vodky a užíváme dvakrát denně na lačný žaludek. Po pěti dnech přidáváme o dvě kapky víc, až dosáhneme množství 16 – 20 kapek. Sledujeme reakce těla, v případě obtíží dávku snížíme.