|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  500 мл гранатового сока (выбирайте самый хороший, без сахара в составе)  2 палочки корицы (либо 2 ч.л. корицы молотой)  5 зерен кардамона (либо 1 ч.л. молотого)  2 ч.л. тертого свежего имбиря (либо 2 ч.л. сухого) для тех кто любит поострее, можно добавить больше  щепотка мускатного ореха  половинка апельсина с цедрой порезанного кружочками, и по одному кружечку на стакан для украшения  пол чайной ложки мёда | **Способ приготовление:**  Все ингредиенты сложить в кастрюли и на маленьком огне нагревать смесь. Не доводя до кипения, выключить. Дать настояться 10-20 минут. Далее повторно нагреть, снова не доводя до кипения. Перед подачей можно процедить через сито от крупных частиц пряностей. |

