|  |  |
| --- | --- |
| **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 большещепотка мускатного орехаполовинка 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. |

