

Melounový med

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

meloun

cukr

Postup

Zralý meloun rozřízněte, vydlabejte vnitřek a rukama dobře rozmačkejte. Šťávu sceďte přes síto a uveďte do varu. Přidejte cukr 1:1 a na mírném plameni vařte, až vznikne hustá nahnědlá hmota podobná medu. Melounový med lze skladovat. Při podávání do medu vmíchejte smetanu.

Poznámka

KR-730. Kuchyně národů bývalého Sovětského svazu - Adygejská kuchyně.

