

Med ze sedmikrásek

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 citrony

1 kg cukru (můžeme přidat hrst listů jitrocele kopinatého)

650-700 ks květů sedmikrásek

Ingredience::

1 l vody

Postup

Postup přípravy: Květy propláchneme studenou vodou, přelijeme vařící vodou, přidáme omytý na kolečka nakrájený vypeckovaný citron, promícháme a necháme 24 hodin stát. Druhý den přivedeme opět do bodu varu, přecedíme vymačkáme květy, citron necháváme, přidáme cukr, promícháme a volně vaříme i s citronem do hustoty medu (zkousíme hustotu na talířku). Hotový med plníme do skleniček dobře uzavřeme a skladujeme v chladu a temnu.

P.S.: pokud se nám připlete při sbírání sedmikrásek jitrocel, klidně přidejte do medu, nic tím nezkazíte. Přidávám i snítky máty nebo meduňky, med je krásně voňavý.