

Pampeliškový med 1.

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Praktická žena - příloha 4/2000

Suroviny

4 hrsti pampeliška - květ

podle potřeby citronová šťáva

0,5 l voda

1 kg cukr - krystal

1 citrón (nakrájený na plátky)

1 pomeranč (nakrájený na plátky)

Postup

Čtyři hrsti květů pampelišek prosypeme cukrem a pokapeme citronovou šťávou. Promícháme a necháme v ledniče 12 hodin odpočinout. Pak zalijeme 0,5 l studené vody a necháme do druhého dne vyluhovat. Druhý den květy s vodou svaříme a po vychladnutí zcedíme. Získanou tekutinu svaříme s 1 kg cukru, citrónem a pomerančem nakrájeným na plátky. Necháme vychladnout. Pak opět pomalu zahříváme a před dosažením varu odstavíme. Znovu necháme vychladnout a zahříváme, až tekutina zmedovává. Horký med naplníme do skleniček, které obrátíme dnem vzhůru.

POZNÁMKA: Používáme pro slazení čaje.

Poznámka

KR-23.