Pampeliškový med

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g květů pampelišek
2,5 l vody
2 citrony
2 pomeranče
2 kg cukru

Postup

Květy pampelišek důkladně opláchněte. Citrony a pomeranče oloupejte, nakrájejte na kousky, zbavte jadérek. Vše dejte do většího kastrolu, zalijte vodou a 30 minut vařte. Poté směs odstavte, přikryjte utěrkou a nechte do druhého dne odležet. Druhý den přecedíte, šťávu z květů vymačkáte a na mírném ohni vařte asi hodinu. Přidejte cukr a za stálého míchání vařte mírně do zhoustnutí. Jakmile směs získá vám vyhovující hustotu, nalijte do skleniček, ještě teplé uzavřete. Uchovává se v chladnu a temnu.