

Med z pampelišek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- pampeliškové květy 500 ks
- voda 1 l
- citrón 2 ks
- cukr pískový 1 kg

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

500 květů pampelišek zalijeme 1 litrem studené vody. Přidáme oba citrony, jež rozkrájíme i s kůrou, a vše převaříme. Nálev necháme 24 hodin vyluhovat.

Druhý den nálev scedíme a přefiltrujeme ho přes plátno. Přidáme cukr a znovu vše přivedeme k varu.

Vaříme 1 a 1/2 hodiny na mírném stupni. Po vychladnutí plníme nektar do nádob, třeba i do zavařovacích sklenic.

Poznámka:

Nektar je dobrý na chléb s máslem i k oslazení čaje.