

Akátový med

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- akátový květ 180 ks
- citrón 2 ks
- cukr 1.25 kg
- voda 1.5 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Natrhané květy akátu přelijeme převařenou horkou vodou (něco přes 1 litr) a necháme přes noc stát
2. Druhý den do výluhu přidáme 2 ks rozkrájené citróny i se šťávou a vaříme asi 5-10 minut
3. Hmotu necháme vychladnout, přecedíme
4. Přidáme cukr a vše vaříme do zhoustnutí, pak med nalijeme do skleniček, ty důkladně uzavřeme, otočíme je na chvíli dnem vzhůru
5. Hotový med skladujeme na suchém a tmném místě.