

Bezinkový med

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- trsy květů bezu 40 ks
- citrón 3 ks
- cukr krystal 1 kg
- voda 1 l

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Celé trsy květů ručně očistíme, ale nepereme!
2. Květy (bez velkých stonků) v hrnci zalijeme vodou, přidáme citrónovou šťávu a vodu přivedeme k varu
3. Teplotu snížíme, aby nám voda jen tak probublávala a vaříme pouhých 10 minut, pak výluh i s květy odstavíme a necháme někde v chladnu stát do druhého dne
4. Druhý den květy hodně vymačkáme, nejlépe rukou, přecedíme je, přidáme cukr a dáme zase vařit na mírný zdroj tepla
5. Výluh necháme probublávat asi 90 minut, až se voda odpaří a med bude hustý (čím déle se vaří, tím je pak med hustější)
6. Hotový med plníme do menších skleniček s uzávěrem a uchováváme v temnu a chladu