

Med z květů černého bezu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- květ černého bezu 40 ks
- citrón 2 ks
- voda 1 l
- cukr 1 kg

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Květy zbavíme zelených stonků, odstraníme ručně nečistoty, ale květy nepereme
2. Očištěné květy roztrháme na malé kousky, zalijeme vodou a přidáme plátky citrónu
3. Vaříme 10-15 minut, pak výluh necháme 24 hodin stát někde na chladném místě
4. Vyluhovanou tekutinu přecedíme přes plátno nebo umělohmotné sítko
5. Do čistého výluhu přidáme cukr a za častého míchání vaříme na mírném ohni asi 1, 5 hodiny, až nám med zhoustne
6. Hotový med plníme do čistých suchých skleniček od dětské přesnídávky a necháme vychladnout otočené dnem vzhůru.

Doporučení:

Med skladujeme v temnu a chladnu.

Poznámka:

květ bezu - celé trsy