

Smrkový med

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- smrkové výhonky 1 kg
- citrón 3 ks
- cukr 2 kg

Doba přípravy: 195 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Ještě měkké a křehké smrkové výhony opláchneme, dáme do kastrolu, přidáme citróny pokrájené na kolečka, zalijeme vodou a povaříme 20 -30 minut. Necháme do druhého dne vyluhovat. Scedíme a řádně vymačkáme výhonky. Voda bude mléčně zbarvená ,přidáme cukr a za stálého míchání vaříme - odpařujeme do požadované hustoty medu. Ještě horký med plníme do sklenic