

Med z mladých smrčkových výhonků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- citrón 2 ks
- cukr krystal 1300 g
- smrčové a jedlové výhonky 2 l
- voda 1200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dva litry smrčkových a jedlových mladoučkových větvních výhonků nasypeme do většího hrnce a zalijeme vodou. Přidáme na půlkolečka nakrájené citróny, jeden oloupáme, druhý použijeme s kůrou. Odstraníme všechna jádra, jsou hořká.

Nyní výhonky povaříme 10 minut a necháme 24 hodin v chladu louhovat.

Další den směs procedíme přes plátno do jiného hrnce a pořádně ji vymačkáme. Do šťávy přidáme cukr a hodinu až dvě vaříme za častého míchání.

Když jsme docílili námi požadované hustoty, odstavíme hrnec z ohně. Ještě velice horký med nalijeme opatrně až po vrch do sklenic, zavíčkujeme a na pár minut je obrátíme dnem vzhůru. Poté sklenice s medem dáme do normální polohy a po vychladnutí uložíme do temna a chladu