

Pampeliškový med s pomeranči

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květy z pampelišek 250 g
- Voda 1 l
- Pomeranč 1 ks
- Kyselina citrónová 1 lžička
- Krupicový cukr 1 kg

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květy opereme ve studené vodě, dáme je do vhodné nádoby a zalijeme studenou vodou. Pomeranče dobře omyjeme, nakrájíme na plátky a přidáme ke květům. Současně přidáme i kyselinu citronovou. Necháme do druhého dne odstát. Pak povaříme asi 20 minut a přecedíme. Do čistého nálevu přidáme cukr a povaříme do rozpuštění cukru a do zhoustnutí na konzistenci medu. Ještě teplý med lijeme do skleniček a ihned zavíčkujeme. Ukládáme v chladu. Používáme do čajů, do ostatních nápojů, do pomazánek i do pečiva.