

Med z pampelišek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- květů pampelišky 300 ks
- voda 1 l
- cukr krystal 1 kg
- citron 1 ks
- pomeranč 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pampeliškové květy sbíráme nejlépe v poledne, kdy jsou hodně rozvité. Trháme jenom květy. Utržené květy lehce opláchneme. Dáme je do hrnce, přilijeme 1 l vody, přidáme pokrájený citron a pomeranč a společně vaříme 20 minut. Po uvaření je necháme louhovat 24 hodin.

Druhý den pampelišky scedíme přes husté sítko a vmícháme cukr. Vaříme bez pokličky přibližně hodinku. Čím déle budeme med vařit, tím se vyvaří více vody a med bude hustší.