

Med ze sedmikrásek

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sedmikráskové květy 700 ks
- Voda 1 l
- Citrón 2 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Květy propláchneme studenou vodou, přelijeme vařící vodou, přidáme omytý na kolečka nakrájený vypeckovaný citron, promícháme a necháme 24 hodin stát. Druhý den přivedeme opět do bodu varu, přecedíme vymačkáme květy, citron necháváme, přidáme cukr, promícháme a volně vaříme i s citronem do hustoty medu (zkousíme hustotu na talířku). Hotový med plníme do skleniček dobře uzavřeme a skladujeme v chladu a temnu.

P.S.: pokud se nám připlete při sbírání sedmikrásek jitrocel, klidně přidejte do medu, nic tím nezkazíte. Přidávám i snítky máty nebo meduňky, med je krásně voňavý.