

Pampeliškový med podle sonizny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 8

3990 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pampeliskovy-med-podle-sonizny>

Příprava

Pampelišky zbavíme všech zelených částí a natrháme je do hrnce. Přidáme nakrájené pomeranče – oloupané a zbavené všech bílých částí. Zalijeme litrem vody a 10 minut povaříme. Poté necháme 24 hodin luhovat. Poté přecedíme. Poté přidáme cukr a vaříme 1,5 hodiny (nebo do požadované konzistence) na mírném plameni. Plníme do sklenic, které ještě teplé zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru.

▣ Tip k receptu

Správnou konzistenci zjistíme tak, že trochu medu kápneme na talířek a když ho naklopíme, směs by neměla stékat.



Ingredience

- 300 květů pampelišky lékařské
- 2 ks pomeranče
- 1 ks citrónu
- 1 kg cukru krystalu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zavařeniny, Ostatní