

Med od maslacka



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** cvetov maslacka
- **1** kg šecera
- **2** limuna
- **1** kašicica kašicica limuntusa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Otkinite 300-400 žutih cvetova maslacka, zalihte hladnom vodom i ostavite da odstoji 24 sata. Sutradan maslacak dobro iscedite i zalihte sa pola litre tople prokuvane vode. Kuvajte 15-20 minuta, dodajte 1 kg šecera i 2 sitno iseckana srednja limuna (može i sa korom, ako je neprskan), 1 kašicicu limuntusa i kuvajte još 5 minuta.

Kada je smesa dobila boju meda, skinite ga sa vatre. Sacekajte da se ohladi i procedite.

Tu smesu prokuvajte još 2 minuta i med je gotov.

Savet

Stiže proleće, a sa njim kao prvi stigne maslaak na naša polja. Cali se uvek raduje da ide u berbu, samo nije još savladala tehniku pa nabere i veliku dršku i travu oko cveta:) Ali bitno je da se raduje. Najbolje uzimati ujutru na prazan stomak, rastvarajući ga u šolji sa zelenim ajem. Na taj nain e ovaj napitak delovati na organizam

protivupalno, tonizirajuće sredstvo koje isti jetru od toksina i otrovnih materija, pa ak i uklanja radionuklide iz celog organizma, i ima diuretiko dejstvo! Koristan je za prevenciju astme i bronhitisa. Potrebno je pojesti 2 supene kašike odjednom, ujutru. To daje vrlo pozitivan efekat.