

Med od maslacka (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** cvjetova maslacka
- **500 ml**vode
- **1 kg**šecera
- **2**limuna

Priprema

Operite cvjetove u hladnoj vodi kako bi sa njih uklonili cestice prašine i eventualno prisutne bubice. Dovoljno ih je malo provuci kroz vodu. Stavite oprane cvjetove u šerpicu, ulijte voda te ubacite limun narezan na kriške. Prokuhajte nekih 10-15 minuta.

Zatim ocijedite, dodajte šecer i ucijedite 1 limun. Stavite da kuha 45 minuta do sat vremena, na laganijoj vatri! - vidjet cete kad pocne dobivati finu, rumenu boju skidajte, ako se prekuha bitce pregust kad se ohladi. Dok je vruc bice dosta rijedak, al se hlaenjem fino zgusne. Da bi bili sigurniji, možete nakon 45 minuta kuhanja izvaditi kašiku meda na tanjuric, skloniti lonac s vatre i pricekati nekoliko minuta da se med na tanjuricu ohladi, da mu vidite gustocu..ako vam nije dovoljno gusto vratite kuhati. Kada se skuha maci da se hladi i sipati u tegle.

Savet