

Miód na trawienie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Znakomicie poprawia trawienie, jest doskonałym środkiem do słodzenia herbatek przy przeziębieniu

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag kwiatków mniszka -
- cytryna -
- pomarańcza -
- 1-2 goździki -
- 1 kg cukru -
- 1 litr wody -

Etapy przyrządzania:

1. Kwaity mniszka ułożyć w słoju, dodać goździki, zalać wrzątkiem, przykryć gaza, zostawić na 1-2 dni w ciepłym miejscu, po czym przecisnąć przez gazę. Pomarańcze i cytrynę dokładnie wymyć, obrać, pokroić w kostkę, usunąć pestki. Owoce i cukier zalać w rondlu przecedzonym wywarem z kwiatów, doprowadzić do wrzenia, mieszając, a później gotować na niewielkim ogniu, aż syrop zgęstnieje. Gorący gęsty &miód mniszkowy& rozlać do słoiczków, szczelnie zakryć.

