

# miód z mniszka

Autor: **izaa\_a**Przepisów: **514** Ocena: **17726**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 500 kwiatów mlecza
- litr wody
- duża cytryna
- 1 kg cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Miód robimy przez 3 dni. Pierwszego dnia wybieramy się na spacer poza miasto oczywiście i zbieramy 500 kwiatów mlecza. W domu rozkładamy kwiatki na białym papierze co by powychodzili "lokatorzy". Wkładamy kwiatki do garnka( ja wkładałam same płatki) zalewamy litrem wody dodajemy jedną dużą cytrynę pokrojoną w plasterki, gotujemy 20 minut i odstawiamy na dobę.
- 2 Drugiego dnia całość przecieramy przez gęste sito albo po prostu "odciskamy" wtedy farfocle nam się nie przedostaną. Wsypujemy kilogram cukru i gotujemy około 1,5 godziny na małym ogniu. Odstawiamy i czekamy następną dobę.
- 3 Trzeciego dnia gotujemy miodek tak długo, aż będą to tzw "nitki". Nie może być zbyt rzadki bo się popsuje, ani zbyt gęsty bo skryształizuje;) dwa lata temu właśnie zrobiłam za gęsty :P Wlewamy do wyparzonych słoików, odwracamy do góry dnem i zostawiamy do aby wystygnąć, i to wszystko:)

## Twoje notatki do przepisu: