

Levandulový med

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 hrst	rozemleté levandulové květy
1 l	voda
3 ks	citron
1 kousek	skořice celá
1 a 1/2 až 2 kg	cukr



Postup přípravy

Rozemleté levandulové květy dáme do hrnce a zalijeme vodou. Přidáme pokrájené citrony s celou skořicí a necháme 20 minut mírně vařit. Hrncem odstavíme z plotny a levanduli s citrony a skořicí necháme zhruba 1 den vyluhovat. Poté scedíme, přisypeme cukr a za občasného míchání jej necháme nad plamenem rozpustit. Poté ještě chvíli povaříme, dokud není konzistence medu ideální. Ještě horký med naplníme do vymytých a vysušených skleniček. Levandulový med servírujeme například namazaný na chléb s máslem.