

Miód z mniszka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 4 Października 2014r. o 20:46

Tagi: [Mniszek lekarski](#), [miód](#), [woda mineralna](#)

Rodzaj dania: [przetwory](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: [inne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
Mniszek lekarski	1200	szt.	dodatki
woda mineralna niegazowana	2	l	płyny i sosy
cukier	2	kg	dodatki

Opis

Zbieramy 1200 główek mniszka lekarskiego.

Myjemy kwiaty. Wrzucamy do garnka i gotujemy do momentu zagotowania.

Po zagotowaniu odstawić na 12 godzin.

Po tym czasie odcedzić.

Do soku dodać cukier i gotować przez godzinę na małym ogniu do momentu zgęstnienia.



Dla ilu osób: 3

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: