



Bazový med a zázvorové lievance

Na prípravu bazového medu budete potrebovať (6 fl'aštičiek):

35 bazových kvetov, 2 bio citróny, 1,5 litra vody, 2200 g kryštálového cukru

Na prípravu zázvorových lievancov budete potrebovať (4 ks):

150 g celozrnej múky, 1 čajovú lyžičku kypriaceho prášku, štipku soli, 1 lyžičku nastrúhaného čerstvého zázvoru, kôru z 1 citróna, 1 celé vajce, 150 ml mlieka, 40 g bazového medu, maslo na pečenie

A TAKTO NA TO:

Bazové kvety a na plátky nakrájané citróny ponorte do nádoby s vodou, prikryte a nechajte 24 až 36 hodín odpočívať na chladnejšom mieste. Bazu s citrónmi riadne vyžmýkajte a tekutinu preceťe do veľkého hrnca. Nasypte doň cukor a prived'ite k varu. Na miernom ohni, za občasného miešania varte približne hodinu a pol. Urobte ručnú skúšku vareškou alebo drôteným očkom (návod ako na to nájdete v popise hore). Na hladinu po dosiahnutí bodu varu vystúpi pena, ktorá obsahuje nečistoty z cukru. Ak ste dosiahli požadovanú hustotu, sitom pozbierajte všetku penu a rýchlo odstavte. Po celý čas varenia dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Rozvar má vyššiu teplotu ako vriaca voda. Med prelejte do čistých pohárov a uzatvorte viečkom. Zaváranie nie je potrebné.

Zázvorové lievance pripravíte veľmi jednoducho. V miske trochu ohrejte mlieko s medom tak, aby sa med rozpustil. V druhej miske zmiešajte múku, kypriaci prášok, soľ, zázvor a citrónovú kôru. Pridajte vajce, prilievajte vlažné mlieko a metličkou miešajte. Na horúcu panvicu s roztopeným maslom naberačkou nalejte cesto, opečte z jednej a druhej strany. Podávajte s čerstvým ovocím a bazovým medom.