

Tento recept byl stažen ze serveru [Domáci-Kuchař.cz](http://Domáci-Kuchař.cz) můžete také navštívit [www.studuj.com](http://www.studuj.com)

## Domáci turecký med

### Ingredience:

180 g moučkového cukru

100 g medu

120 g sekaných oříšků

3 bílky.

čokoláda na vaření

### Popis postupu:

Med necháme rozehřát (nesmí vařit). Bílky s cukrem šleháme nad párou do zhoustnutí a za stálého míchání přiléváme med. Vmícháme nasekané oříšky a necháme hmotu vychladnout. Medovou hmotu natíráme na bílé oplatky asi 1 cm vysoko. Přikryjeme oplatky a lehce zatížíme prkýnkem. Necháme do druhého dne uležet, pak krájíme na úzké proužky a rožky můžeme máčet v čokoládě.