

Pečený čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Meruňky 1 kg
- Rum 200 ml
- Cukr krupice 1 kg
- Hřebíček 2 ks
- Mletá skořice 1 lžička
- Švestky 1 kg
- Jablko 1 kg
- Rybíz 1 kg

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybíz necháme v celku, ale ostatní ovoce nakrájíme na malé kousky. Můžeme použít i jiné ovoce, jako hrušky, jahody, ostružiny, nektarinky. Prostě co nám dá zahrada. Ale vždy musí být podíl ovoce 2 kg.

Ovoce dáme nakrájené do hlubokého pekáče, přidáme rum, skořici, hřebíček a 10 minut necháme v troubě péct na 175 °C a promícháváme. Pak přidáme cukr a pečeme do rozpuštění. Často mícháme, aby nám pěna nevytekla ven z pekáče. Konzistence připomíná marmeládu a chuť je hodně ovocná s kousky ovoce jako bowle.

Pečený čaj plníme do sklenic, postavíme dnem vzhůru a je hotovo.

Příprava čaje: 3 lžičky směsi zalejeme vroucí vodou, můžeme přisladit cukrem nebo ještě lžičkou směsi.