

Jablečný čaj z domácí pekárny

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Jablko 1 ks
- Cukr krupice 300 g
- Pomerančová kůra 1 lžička
- Maliny 1 hrst
- Hřebíček 11 ks
- Včelí med 3 lžíce
- Malinový sirup 100 ml
- Banán 1 ks
- Pomeranč 1 ks
- Skořice 1 ks
- Hruška 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Hrušku i oloupaný banán rozčtvrtíme a nakrájíme na kostky, pomeranč oloupeme a měsíčky přepůlíme. Kostičky hrušky i banánu, kousky pomeranče a hrst malin dáme v misce na váhu a do váhy 850 g přidáme na kostičky nakrájená a neloupaná jablka.

Ovoce nasypeme do pekárny, zasypeme cukrem i pomerančovou kůrou, rozlomíme skořici, přidáme hřebíčky i med, zalijeme sirupem a pekárnu zavřeme. Zapneme program DŽEM a máme hotovo.

Ještě horký jablečný čaj z domácí pekárny plníme do čistých nahřátých skleniček (5 skleniček od výživy), uzavřeme víčkem a postavíme na 10 minut nahoru dnem.

Vychladlé sklenice s jablečným čajem z domácí pekárny uložíme v chladu a temnu a vytáhneme na studené zimní večery.