

Vánoční pečený čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Hřebíček 3 ks
- Rum 150 ml
- Mletá skořice 1 lžička
- Maliny 250 g
- Citrón 1 ks
- Cukr krystal 450 g
- Mandarinka 1 ks
- Jablko 300 g
- Hruška 300 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ovoce můžeme dát a namíchat podle vlastní chuti. V rozpisu je ovoce a množství, jak jsem ho namíchala já.

Jablka a hrušky omyjeme a i se slupkou nakrájíme na stejné asi centimetrové kostky, které vložíme do větší misky. Mandarinku oloupeme, rozdělíme ji na dílky a přidáme do misky. Místo mandarinky můžeme použít pomeranč. Dále přidáme omyté maliny, cukr, skořici, rum, citronovou šťávu, hřebíčky a vše důkladně promícháme.

Připravenou směs přendáme do pekáčku s příklopem a vložíme do předehřáté trouby na 200 °C a pečeme 30 minut. Potom pokličku sundáme a necháme péct odkryté ještě 15 minut. Během pečení asi 2 - 3krát promícháme. Než se čaj upeče, připravíme si malé zavařovací skleničky.

Po upečení čaje si nahřejeme skleničky a plníme je ještě horkou směsí. Pevně uzavřeme, otočíme dnem vzhůru a takto necháme 20 minut. Potom je postavíme na dno a necháme vychladnout. Takto připravený čaj můžeme skladovat celou zimu. Z této dávky jsem udělala 5 skleniček od moravanky.

Vánoční pečený čaj podáváme tak, že do hrnečku dáme 2 - 3 lžičky a zalijeme horkou vodou. Necháme vylouhovat a přecedíme. Já ho necedím, ale ovoce sníme. Je dobré a byla by to škoda ho vyhodit.