

Pečený čaj z letního ovoce

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Jahody 1 hrnek
- Červený rybíz 1 hrnek
- Třešně 1 hrnek
- Jablko 2 hrnek
- Hruška 1 hrnek
- Višně 1 hrnek
- Rum 100 ml
- Skořice 2 ks
- Maliny 1 hrnek
- Hřebíček 8 ks
- Jahodový likér 100 ml
- Pomeranč 1 ks
- Cukr krupice 1000 g
- Badyán 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jablka i hrušky oloupeme a nakrájíme na kostičky. Višně i třešně vypeckujeme, rybíz "stáhneme" ze stonků a maliny trháme bez lístků. Jahody zbavíme korunek a větší kusy rozpůlíme. Pomeranč dobře očistíme a nakrájíme na plátky. Veškeré opláchnuté ovoce si odměříme, nasypeme do pekáče s

vyšším okrajem a posypeme cukrem. Promícháme a do rohů vložíme koření.

Sladké ovoce vložíme do předehřáté trouby a pečeme 60 minut na 200 °C (plyn stupeň 7). Během pečení ovoce promícháme.

Po hodině pečení necháme čaj 10 minut chladnout, vyndáme koření i pomeranč. Přilijeme rum i jahodový likér a promícháme. Pečený čaj z letního ovoce ihned naplníme do nahřátých sklenic, zavíčkujeme a otočíme. Necháme vystydnout.