

Pečený ovocný čaj s rumem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vanilkový cukr 1 ks
- Rum 1 dl
- Ovoce 1 kg
- Citrón 1 ks
- Cukr 1 kg
- Červený rybíz 1 kg
- Skořice 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybíz a vybrané ovoce (borůvky, jahody, švestky, kromě banánů lze použít snad všechno, i kompotované) nakrájíme na kousky a smícháme v pekáči s ostatními ingrediencemi. Z citronu jen dužninu. Cukr dáme spíše podle chuti, někdo má rád sladší někdo méně.

Ovocný čaj pečeme v předehřáté troubě na maximum asi 30 minut, až ovoce zesklivatí. Horké plníme do skleniček tak, aby ovoce bylo ponořené pod tekutinou a otočíme dnem vzhůru. Vystydlé uchováváme v temnu a chladu.

Za sychravého počasí dáme 2 - 3 lžičky pečeného čaje do hrnku, zalijeme horkou vodou a pijeme. Pro děti lze udělat variantu bez rumu.

