

Pečený čaj studený i teplý

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cukr krupice 1 kg
- Citrón 1 ks
- Kyselina citrónová 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Rum 1 ks
- Ovoce 2 kg
- Hřebíček 8 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ovoce očistíme, větší plody pokrájíme a vypeckujeme. Vhodné jsou jahody, broskve, meruňky, třešně, maliny. Citron důkladně omyjeme a nakrájíme na plátky.

Rozložíme ho na pekáč s vyšším okrajem, zasypeme cukrem a skořicí, přidáme hřebíček a citron. Směs zamícháme a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme za občasného zamíchání 10 minut. Poté přilijeme rum a pečeme dalších 5 minut.

Pekáč vyndáme z trouby a do směsi zamícháme kyselinu citronovou. Horký pečený čaj naplníme do skleniček, do kterých můžeme podle chuti přidat ještě trošku rumu. Skleničky uzavřeme a na 5 minut je obrátíme dnem vzhůru. Uchováваме v lednici.

Zhruba 3 - 4 lžičky pečeného čaj dáme do hrníčku a zalijeme horkou vodou - máme výtečný čaj pro zahřátí. V létě lze zalít sodovkou a ochladit 2 kostkami ledu - máme osvěžující nápoj.