

Ovocný čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Skořice 1 ks
- Citrón 2 ks
- Cukr krupice 1 kg
- Jablka 2 kg
- Hřebíček 8 ks
- Rum 2 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ovoce omyjeme, velké nakrájíme na kousky. Jablka a hrušky zbavíme jádřinců a oloupeme, z peckovic odstraníme pecky.

Ovoce dáme do pekáče, přidáme šťávu z citronů a omytou kůru z jednoho citronu, nakrájenou na tenounké proužky, přidáme koření, můžeme přidat i badyán a zamícháme. Koření je dobré vložit v síťném sáčku a po upečení vyndat. Pak posypeme cukrem a dáme péct do trouby na 250 °C na 10 minut, aby cukr zkaramelizoval.

Potom přidáme 2 dl vody nebo rumu. Nebo pro děti ovocné šťávy a dáme ještě na 10 minut do trouby.

Horký ovocný čaj plníme do sklenic, které obrátíme dnem vzhůru jako marmelády. V zimě dáme 2 - 3 lžičky směsi do hrnečku a zalijeme horkou vodou. V zimě nás ovocný čaj krásně zahřeje.