

Speciální pečený čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Hřebíček 3 ks
- Citrón 1 ks
- Mletá skořice 1 lžička
- Cukr krystal 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ovoce podle chuti oloupeme a nakrájíme na kousky. Jablka a hrušky nemusíme loupat. Citron dobře očistíme a také nakrájíme na kousky.

Ve větší misce smícháme nakrájené ovoce, cukr, citron, mletou skořici, hřebíček a vše důkladně promícháme.

Ovocnou směs dáme asi na 45 minut péct v hlubším pekáči do trouby vyhřáté na 220 °C. Pečeme tak dlouho, aby ovoce pustilo šťávu. Čas pečení je pouze orientační, protože každý má jinou troubu. Během pečení směs občas promícháme.

Po upečení ještě horkou směs vložíme do skleniček, které zavíčkujeme a otočíme na 5 minut vzhůru nohama.

Speciální pečený čaj připravíme tak, že do hrnečku dáme 1 - 3 lžičky pečeného čaje a zalijeme horkou vodou. Ovocný čaj necháme vyluhovat a pijeme.