

Pečený vánoční čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Mletá skořice 1 lžička
- Hřebíček 3 ks
- Cukr krystal 1 kg
- Citrón 1 ks
- Ovoce 1 kg
- Rum 2 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do pečeného čaje použijeme podle chuti hrušky, jablka, pomeranče, rybíz, švestky, mandarinky, jahody, maliny nebo borůvky. Ovoce může být mražené i čerstvé. Ovoce nakrájíme na kousky. Jablka a hrušky nemusíme loupat.

Ve větší misce smícháme nakrájené ovoce a cukr, přidáme rum (nemusí být), citron nakrájený na kousky, mletou skořici a hřebíček. Vše důkladně promícháme.

Ovocnou směs vložíme do hlubšího pekáče a dáme péct asi na 45 minut do trouby vyhřáté na 220 °C. Délka pečení záleží na typu trouby. Pečeme tak dlouho, aby ovoce pustilo šťávu. Během pečení občas promícháme.

Po upečení ještě horký pečený čaj plníme do skleniček, které zavíčkujeme a otočíme na 5 minut vzhůru nohama.

Pečený vánoční čaj si uvaříme v zimních měsících pro chuť a na zahřátí.