

Borůvkový čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 0.5 l
- sušené borůvky 3 lžička
- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- citronové plátky 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Návod na přípravu čaje: Borůvky zalijeme 0,5 litrem vody, uvedeme k varu. Vaříme mírně po dobu 15 minut.

Odvar odstavíme a necháme ještě dalších 15 minut ustát. Borůvkový čaj přecedíme, podle chuti osladíme a podáváme teplý s plátkem citronu.

Návod na sušení borůvek: Borůvky sušíme ve slabé vrstvě na teplém a suchém místě, nikdy ne na prudkém slunci. Během sušení je občas „prohrábneme“, aby se bobule sušily rovnoměrně. Dobře usušené borůvky nesmí být vlhké po rozmáčknutí. Měly by být tvrdé, ale ne přeschlé.

Usušené borůvky skladujeme v uzavřené nádobě na suchém, chladném a vzdušném místě.

Příprava čaje trvá 35 minut, ale sušení borůvek několik dní.