

Pečený ovocný čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- skořice 1 lžíce
- cukr krystal 800 g
- hřebíček 2 ks
- ovoce (maliny, rybíz, višně, jahody, pomeranč, broskev, borůvky) 1 l
- citron 1 ks
- černá jeřabina 1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ovoce na přípravu čaje vybereme podle chuti, důkladně jej očistíme a větší kousky rozkrájíme. Citron oloupeme a zbavíme jadérek. Veškeré ingredience kromě rumu dáme na plech, vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a 1/2 hodiny pečeme. Občas promícháme. Po vyndání z trouby nalijeme 1/8 l rumu, rozdělíme do skleniček a asi 10 minut na 80 °C zavařujeme. Doba přípravy záleží na tom, kolik plechů pečeme.

Jakmile si chceme čaj připravit, podle chuti dáme několik lžiček do hrníčku či do konvice a zalijeme vařící vodou. Ovoce můžeme klidně sníst.

A jedno upozornění na konec. Základem čaje je černá jeřabina. Dodá nejen barvu, ale hlavně i chuť. Z vlastní zkušenosti vím, že bez jeřabiny je sice čaj dobrý, ale není to ono. A protože jeřabina dozrává

až ke konci léta, můžeme si některé ovoce zmrazit a ponechat si ho tak na přípravu čaje.