

Ovocný čaj z čerstvého ovoce

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ovoce 1 kg
- **podle chuti**
- voda 1 ks
- mletá skořice 1 ks
- rum 1 ks
- cukr 0.5 kg
- hřebíček 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jakékoliv ovoce, co najdeme na zahrádce nebo koupíme v obchodě, očistíme, důkladně omyjeme a nakrájíme na kousky. Jablka, hrušky a podobné ovoce není potřeba loupat, se slupkou je čaj ještě lepší. Můžeme dát i kompotované nebo mražené ovoce.

Ovoce dáme do velkého hrnce, podlijeme trochou vody, přidáme cukr podle chuti. Dávám na 1 kg ovoce asi 0,5 kg cukru - podle druhu ovoce. Když dávám kyselejší (rybíz), dám i více. Přidáme hřebíček, mletou nebo kdo nemá rád, tak celou skořici

Čaj vaříme do změknutí ovoce asi 30 minut. Odstavíme. Můžeme přidat rum podle chuti, ale není to podmínkou. Ovocný čaj lijeme ještě horký do skleniček, které zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru,

aby se vysterilizovalo víčko. Vychladlé skleničky s čajem schováme do sklepa. Vydrží dlouho jako jiné zavařeniny.

Do hrnku dáváme zhruba 2 - 3 lžíce ovocného čaje a zalijeme vařící vodou. Již nesladíme.