

# Pečený čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- hřebíček 2 ks
- cukr krupice 1 kg
- rum 200 ml
- meruňky 0.5 kg
- rybíz 0.5 kg
- jablko 0.5 kg
- švestky 0.5 kg
- mletá skořice 1 lžička

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Rybíz necháme v celku, ale ostatní ovoce nakrájíme na malé kousky. Můžeme použít i jiné ovoce, jako hrušky, jahody, ostružiny, nektarinky. Prostě co nám dá zahrada. Ale vždy musí být podíl ovoce 2 kg.

Ovoce dáme nakrájené do hlubokého pekáče, přidáme rum, skořici, hřebíček a 10 minut necháme v troubě péct na 175 °C a promícháváme. Pak přidáme cukr a pečeme do rozpuštění. Často mícháme, aby nám pěna nevytekla ven z pekáče. Konzistence připomíná marmeládu a chuť je hodně ovocná s kousky ovoce jako bowle.

Pečený čaj plníme do sklenic, postavíme dnem vzhůru a je hotovo.

Příprava čaje: 3 lžičky směsi zalejeme vroucí vodou, můžeme přisladit cukrem nebo ještě lžičkou směsi.