

Domácí pečený čaj

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 kg	ovoce
3 ks	celá skořice
3 ks	badyán
8 ks	hřebíček
2 ks	šťáva z citronu
1 ks	kůra z citronu (bio)
1 kg	krupicový cukr
2 dl	tuzemák nebo griotka



Postup přípravy

Ovoce omyjeme (popř. oloupeme a je-li třeba, zbavíme jadřinců) a nakrájíme na menší kousky. Ty rozprostřeme na pekáč, přidáme veškeré koření, citronovou šťávu i pokrájenou kůru a posypeme cukrem. Dáme do trouby předehřáté na 250 stupňů Celsia a pečeme asi 10 minut (ovoce pustí šťávu). Poté do pekáče přilijeme tuzemák či griotku a pečeme dalších asi 15 minut. Horký čaj naplníme do skleniček a obrátíme dnem vzhůru. Hrneček tohoto čaje připravíme zalitím dvou lžic směsi horkou vodou.

Poznámka: Jako základní ovoce můžeme použít jablka, hrušky, jahody, maliny, borůvky, ananas, rybíz, pomeranče, ostružiny, meruňky, broskve, třešně, hroznové víno, brusinky, višně, brusinky, švestky, mandarinky...