

Jahodový ledový čaj

Časová náročnost: minut

Jahodový sirup:

250 g	čerstvé jahody
1 šálek	cukr
1 šálek	voda

Jahodový čaj:

1 litr	voda
4 lžičky	rooibos čaj (sypaný)
1 šálek	jahodový sirup
	plátky čerstvých jahod
1 ks	šťáva z citronu
	led



Postup přípravy

Nejprve si připravíme jahodový sirup: Jahody omyjeme, zbavíme zelených stopek a nakrájíme na čtvrtky. Smícháme s cukrem a vodou ve středně velkém hrnci, přivedeme k varu, poté teplo ztlumíme a zvolna vaříme asi 20 minut. Jahody změknu a tekutina bude tmavě červená. Směs opatrně přecedíme tak, aby jahody neprošly sítkem. (Uvařené jahody můžeme použít třeba do jogurtu.) Sirup necháme vychladit v lednici.

Nyní se pustíme do přípravy ledového čaje: Vodu přivedeme k varu, vsypeme čaj, sejmeme z tepla a necháme 5 minut louhovat. Poté čaj scedíme a necháme vychladit. Pro urychlení můžeme nádobu s čajem umístit do lednice. Do vychladlého čaje přidáme jahodový sirup, citronovou šťávu, čerstvé jahody a led. Podle potřeby můžeme dosladit třtinovým cukrem. Dozdobíme lístky čerstvé máty a ihned podáváme.