

Recept na pečený čaj 5x jinak: Vyzkoušejte pečený čaj bez cukru nebo pečený čaj z jablek



Pečený čaj znaly už naše babičky. Pak se na něj pro slazené limonády a nejrůznější kombinace kupovaných ovocných čajů na chvíli zapomnělo. Dnes se ale s trendem jíst lokálně a bio, vrací zpátky na scénu. Pečený čaj využijete právě teď na podzim, kdy je okolo nás spousta ovoce vhodného ke zpracování.

Nejsnazší cestou, jak získat pečený čaj, je samozřejmě koupit si ho. Kromě toho, že ale za jednu skleničku zaplatíte desítky korun, přesně nevíte, co se v ní nachází. **Proto je nejlepší si ho udělat doma.** Můžete na něho zužitkovat všechno ovoce, co máte ve spíži. A kromě sladidla (nemusí být), koření nebo případného alkoholu už nepotřebujete vůbec nic. Tak pojďme na to, **udělat si domácí čaj v troubě, je zatraceně jednoduché!**

Pečený čaj z aronie

Ingredience

- 500 g aronie
- 500 g jablek
- 3 celé skořice
- 2 hřebíčky
- cukr podle chuti
- 1 lžíce rumu
- 2 lžíce vody

Pečený čaj z aronie - postup:

Aronii si omyjte a dejte bokem. Jablka si nakrájejte na malé kousky a spolu s aronií dejte na plech vyložený pečicím papírem. Přidejte celé skořice a hřebíčky. Osladte podle chuti a nezapomeňte na rum a vodu. Dobře promíchejte a pečte na 220 stupňů 35 minut. Pečený čaj poté ihned sterilujte ve vymytých sklenicích.

Pečený čaj bez cukru

Ingredience

- 1 kg mraženého bobulovitého ovoce (jahody, maliny, ostružiny, rybíz, borůvky, angrešt...)
- 1 vanilkový lusk
- 2 celé skořice
- 3 badyány
- 1 hřebíček
- 3 lžíce rumu
- 3 lžíce vody

Pečený čaj bez cukru - postup:

Ovoce si vložte do pekáčku a přidejte vydlabaný vnitřek vanilky, skořici, badyán, hřebíček, rum i vodu. Krátce promíchejte a pečte na 200 - 220 stupňů zhruba 35 - 45 minut. Pečený čaj bez cukru poté ihned sterilujte.

Podzimní pečený čaj z jablek

Ingredience

- 1 kg jablek
- 4 lžíce rumu
- 2 lžíce medu
- 2 celé skořice
- 1 badyán
- 2 hřebíčky

- 3 lžíce vody

Podzimní pečený čaj z jablek - postup:

Jablka si omyjte, zbavte jádřinců a nakrájejte na středně velké (stejně) kousky. Vložte do papírem vyloženého pekáčku a přidejte rum, med, skořici, badyán i hřebíčky. Důkladně promíchejte, přidejte tři lžíce vody a pečte na 200 stupňů 45 minut. Že je pečený čaj z jablek hotový poznáte tak, že jablka pustí šťávu a zároveň mírně zhnědnou. Rum by se měl vypařit a zbýt by mělo jen příjemné aroma. Ihned zavařujte do omytých sklenic.



Pečený čaj ze švestek

Ingredience

- 1 kg švestek
- 150 g třtinového cukru
- 1 vanilkový lusk
- 2 celé skořice
- 3 hřebíčky
- 2 badyány
- 5 lžic vody

Pečený čaj ze švestek - postup:

Švestky si důkladně omyjte a vypeckujte. Nakrájejte na stejně velké díly a vložte do papírem vyloženého pekáčku. Zasypte cukrem, přidejte koření a vydlabejte vnitřek z vanilkového lusu. Nakonec přidejte vodu, vše důkladně promíchejte a pečte na 220 stupňů 35 - 45 minut. Ihned po upečení pečený čaj ze švestek zavařte.

Domácí pečený čaj se zázvorem

Ingredience

- 500 g pomerančů
- 200 g zázvoru
- 100 g citrónů
- 3 celé mandarinky
- 4 lžíce medu
- 3 celé skořice
- 3 lžíce vanilkového extraktu

Domácí pečený čaj se zázvorem - postup:

Citrusy si oloupejte, dužninu zbavte bílých hořkých vláken a nakrájejte na drobné kousky. Zázvor zbavte slupky a nastrouhejte nahrubo. Vložte spolu s citrusy do pekáčku a přidejte med, skořici a vanilkový extrakt. Dobře promíchejte a pečte na 200 stupňů 45 minut. Domácí pečený čaj poté ihned

plňte do umytých sklenic a zavařujte podle návodu níže.



Ke kladům tohoto nezvyklého čaje je třeba dodat, že pečený čaj lze popíjet nejen během podzimu a zimy ve formě teplých nápojů, ale také v letním období. Stačí dvě lžičky čaje zalít minerálkou a přidat několik kostek ledu. A lahodně osvěžení je na světě!

Pečený čaj a zavařování: Jak na to?

1. Nejprve si nachystáme víčka. **Stará i nová víčka vždy umyjeme saponátem**, důkladně opláchneme a vyvaříme. Následně víčka necháme uschnout nebo je usušíme v troubě. Pozor, **víčka ale nikdy nesušíme utěrkou**. Mohly by se na ně dostat bakterie.
2. Následně si připravíme sklenice, u kterých zopakujeme stejný postup, jako u víček. **Sklenice si vymyjeme a osušíme** - v troubě nebo necháme okapat.
3. Omyté sklenice **plníme obsahem asi 2 cm pod okraj sklenice**. Kdybychom sklenici naplnili až po okraj, tekutina by při zavařování pečeného čaje mohla z nádoby utíkat.
4. Okraje sklenice můžeme pro jistotu ještě **otřít vlhkých hadříkem namočeným v alkoholu**. Ten zničí případné bakterie. Na sklenici nasadíme víčko a důkladně ho upevníme.
5. Sklenice naskládáme do zavařovacího hrnce (případně do obyčejného hrnce, na jehož dno dáme utěrku) a **zalijeme vodou pod okraj sklenic**.
6. **Pečený čaj zavařujeme 30 minut na 80 stupňů**. Teplotu si hlídáme teploměrem.

A to je vše. Vyrobit si pečený čaj je tedy až směšně jednoduché. Dobrou chuť!