



RECEPTY A JÍDLA 04. 08. 2010

Pečený čaj z ovoce

Proč se vlastně říká "pečený čaj"? Především proto, že je to nápoj z upečeného ovoce a připomíná klasický ovocný čaj. V tomto pečeném čaji však po...

Proč se říká Pečený čaj

Proč se vlastně říká "pečený čaj"? Především proto, že je to nápoj z upečeného ovoce a připomíná klasický ovocný čaj. V tomto pečeném čaji však po pravém čaji není ani stopy. To mu ale neubírá na kvalitě, pro mnohé je tento nápoj naopak příjemnější než samotný čaj a fakt, že neobsahuje kofein, je pro mnoho lidí také podstatný.

Z čeho se pečený čaj vyrobí

Na přípravu pečeného nebo také vánočního čaje budete potřebovat jakékoliv ovoce, které máte zrovna k dispozici. Můžete použít i spadlé plody ze stromů, kompotované nebo zmrazené ovoce. Výborný je i jednodruhový čaj, například malinový nebo kombinace dvou druhů, jako třeba švestky s hruškami. Pokud chcete mít nápoj kyselejší, přidejte do směsi více rybízu. Pro ten správný chutný pečený čaj se dává asi polovina ovoce kyselejší chuti. Pěknou sytou barvu čaje vám udělají bezinky, švestky, ostružiny, černý rybíz a aronie. Jestliže byste chtěli mít čaj z druhů ovoce, které mají odlišnou dobu dozrávání, vyřešíte to tak, že zralé ovoce postupně zamrazujete a s přípravou pečeného čaje počkáte, až budete mít všechny druhy pohromadě.

Jaké ovoce na pečený čaj použít

✖ Pečený čaj můžete vyrobit takřka ze všech druhů ovoce, banány ale raději vynechejte. Použijte rybíz, hrušky, třešně, angrešt, jostu, višně, pomeranče, ostružiny, mandarinky, borůvky, broskve, meruňky, nektarinky, švestky, jablka, jahody, jeřabiny, bezinky, šípky, hrozno, aronie, ananas.. Záleží jen na vašich možnostech, fantazii se meze nekladou..

PEČENÝ ČAJ - RECEPT

Suroviny:

- 2 kg ovoce
- 1 citron
- [Cukr](#) 0,7 - 1,2 kg - jak kdo má rád sladké
- Vanilkový cukr (nemusí být)
- Rum - 1 - 2 dcl dle chuti
- 1 lžička [skořice](#) + 1 [celá skořice](#)
- 8 hřebíčků
- Mletý badyán

Pečený čaj - postup:

✖ Všechno ovoce opereme, očistíme, odpeckujeme a nakrájíme na menší kousky. Jablka a hrušky nemusíme loupát. Nastrouháme kůru z citronu a jeho dužninu rozkrájíme na kousky. Vše nasypeme do mísy a přidáme koření. Důkladně promícháme a rozprostřeme na hlubší plech. Dáme na 10 minut do trouby vyhřáté na 200 st.C. Po 10 minutách přidáme do pekáče cukr a 1 dcl rumu. Pro děti lze udělat variantu bez rumu. Pečeme ještě asi 20 minut, dokud ovoce nepustí šťávu. Během pečení občas ovoce promícháme. Horkou směs nalijeme do skleniček, nahoru dáme 1 lžičku rumu a obrátíme dnem vzhůru na 5 minut nebo 10 minut sterilujeme. Směs necháme vychladnout a uchováváme v temnu a chladu.

Příprava nápoje z pečeného čaje:

✖ Do hrníčku dáme 1-3 lžičky ovocné směsi a zalijeme horkou vodou. Necháme 10 minut louhovat a můžeme pít. Kdo má rád "ostřejší" nápoje, může přidat do čaje trochu rumu.

Pokud si nemůžete nebo nechcete připravit svůj domácí pečený čaj sami, nabízíme vám v našem obchůdku již hotový produkt - [PEČENÝ ČAJ v různých příchutích](#).

Zdraví prospěšné ingredience do receptu PEČENÝ ČAJ

Součástí receptu na pečený čaj je také větší množství cukru. Zdravou, chutnější, 100% čistou a přírodní nízkokalorickou variantou je palmový cukr. Vyrábí se zahuštěním palmové mízy a jeho chuť je podobná medu. [Snadno si ho objednáte ZDE.](#)

Do pečeného čaje se přidává také skořice a my vám nabízíme toto koření v BIO KVALITĚ! :-) Naše skořice je mnohem aromatictější, než jak ji znáte z běžných obchodů a také je jí v sáčku velké množství - 100 g. Cenově vás tedy vyjde ještě podstatně levněji a vaše domácí ingredience jsou zase o něco zdravější a chutnější. **Skořice objednáte pohodlně [ZDE \(mletá\)](#) a [ZDE \(celá\)](#)**

Přejeme skvělou chuť a výtečné a dlouhé zdraví s naším kořením!