

Zimní čaj

Počet porcí: 42

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ovoce nakrájíme na kousky (jablka a hrušky nemusíme loupat). Ve větší misce smícháme ovoce a cukr, přidáme 2dcl rumu, nemusí být, citron (nakrajený na kousky), skořici a 3 hřebíčky. Vše promícháme a dáme do vyhřáté trouby v hlubším pekáči na 220°C na cca 45 minut. Pečeme tak dlouho, aby ovoce pustilo šťávu. Podle toho se řídíme, čas pečení je pouze orientační. Během pečení občas promícháme. Po upečení, ještě horké, dáme do skleniček, zavíčkujeme a otočíme na 5 minut vzhůru nohama. Podáváme tak, že do hrnečku dáme 1-3 lžičky čaje a zalijeme horkou vodou (250ml). Necháme vyluhovat a pijeme.

Ingredience

- **Citróny** - 40 g
- **Jahody** - 150 g
- **Hrušky zelené** - 200 g
- **Pomeranče** - 200 g
- **Skořice mletá** - 5 g
- **Brusinky konzervované** - 100 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 2 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Jablka červená** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

