

Pečený čaj ze švestek a rybízu



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1dní 6h 0min

Celkový čas: 1dní 6h 20min , Porce: 6

885 kalorií , **100 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-caj-ze-svestek-a-rybizu>

Příprava

Omyté a vypeckované švestky nakrájíme na čtvrtinky. Nasypeme je na plech a smícháme s červeným rybízem. Přidáme cukr a koření a dobře promícháme. Troubu rozpálíme na 200 °C a ovoce pečeme asi 30 minut. Vyjmeme z trouby a přidáme rum. Hotový čaj naplníme do čistých zavařovacích sklenic, které pečlivě zavíčkneme a ihned obrátíme dnem vzhůru.

Ingredience

- ✓ 1 kg švestek
- ✓ 1 kg červeného rybízu
- ✓ 1200 g cukru krupice
- ✓ 6 hřebíčků
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 120 ml rumu



Tip k receptu

Lžíci směsi stačí pouze přelit horkou vodou a lahodný čaj je na světě. Dobře se hodí také do grogů a dalších teplých nápojů.

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Nápoje a koktejly