

Pečený podzimní čaj



Obtížnost:     

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 8

494 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-podzimni-caj>

Příprava

Připravíme si 2 kg ovoce (rybíz, ostružiny, jablka, hrušky, švestky, nektarinky apod.). Ovoce řádně umyjeme a nakrájíme na malé kousky. Loupat ho nemusíme (pouze pomeranče nebo mandarinky oloupeme). Dáme do větší mísy, přidáme oloupané a na kousky nakrájené citróny, cukr, skořici a rozdrcené hřebíčky a badyán. Zalijeme rumem a promícháme. Pak přemístíme do hlubšího pekáče a rovnoměrně rozprostřeme. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů asi 1 hodinu. V průběhu pečení několikrát promícháme. Ještě horké naplníme do skleniček, které po uzavření otočíme na 5 minut dnem vzhůru.

Ingredience

- ✓ 2 kg ovoce
- ✓ 3 citróny
- ✓ 750 g cukru krupice
- ✓ 8 hřebíčků
- ✓ 2 lžičky mleté skořice
- ✓ 3 badyány
- ✓ 2 dcl rumu

Kategorie

Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Ovoce, Zavařeniny, Nápoje a koktejly



Tip k receptu

Ovoce si můžete nakombinovat dle své chuti, rovněž cukr můžete přidat, pouze dodržte uvedené množství ovoce.

