

## Pečený čaj s Kaki



### Suroviny:

1 kg kaki Persimon Bouquet

1 kg dalšího ovoce, př. jablka, hrušky, pomeranč, ananas

500-750 g krystalového cukru

koření podle chuti (skořice, hřebíček, badyán)

1-2 omyté citrony

rum (dle chuti a uvážení, není nutný)

### Postup:

Očištěné ovoce odpeckujeme a nakrájíme na drobné kousky. Citron oloupeme a pokrájíme na kousky, nebo jen vymačkáme šťávu. Všechno dáme do hlubšího plechu, zasypeme cukrem a přidáme koření. Promícháme a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme při 170°C 30-40 minut, občas můžeme promíchat. Ihned po vytažení z trouby vmícháme rum.

Plníme do skleniček se šroubovacím uzávěrem, položíme je víčkem dolů a necháme vychladnout.

Použití: do hrnku či sklenice dáme 3-4 lžičky ovocné směsi a zalijeme vařící vodou. Získáme tím ovocný čaj lahodné chuti, který je výborný horký i studený.

Dobrou chuť!

