

Vánoční pečený kaktusový čaj



Ingredience:

- 1 kg rostlin (mohou být mražené i čerstvé)
lophophórky, mamelárky, ariáky a další peyotový chut'ovky
- 1200 cukru krystal
- 2 dcl rumu (nemusí být)
- 1 citron
- lžička skořice
- 3 nemleté hřebíčky

Postup: Rostliny nakrájíme na kousky (**některé s jemnou epidermis, není nutné „odšlupkovat“, rozhodně ale doporučuji všechny odtrnit!**). Ve větší misce smícháme nakrájené ovoce a cukr, přidáme rum (nemusí být), citron (nakrájený na kousky), skořici a hřebíček. Vše důkladně promícháme a dáme do vyhřáté trouby v hlubším pekáči na 220 stupňů, na cca 45 minut. Pečte tak dlouho, aby rostliny pustily veškerou šťávu. Podle toho se řiďte čas pečení je pouze orientační, protože každý má jinou troubu. Během pečení občas promíchejte. Po upečení, ještě horké, dááme do skleniček, které zavíčkuje a otočíme na 5 minut vzhůru nohama :)

Podáváme tak, že do hrnečku dáme 1-3 lžičky pečeného čaje a zalijeme horkou vodou. Necháme vyluhovat a pijeme. Voní po tom celý dům a každý chce recept :)

POZOR, nutno v 2009! Prostě podle hesla: „**CO V 2009 NESEŽERU, ZA TO MNE VE 2010 ZAVŘOU**“ **PĚKNÉ VÁNOCE A PF 2010.**