

PEÄŒENÄ• ÄŒEÄJ

PondÄŒÄ-, 01 srpen 2011

Nejprve jsem si myslela, ÄŒe „peÄŒený ÄŒej“ je nÄŒco podobného, jako „sušená voda“. Ale pak jsem zalovila v hlubinách internetu ‐ a ejhle, co se všechno našlo… V podstatÄŒ je to proslazené a ochucené ovoce, které se propeÄŒe a poté rychle naplní do skleniÄŒek, zalije alkoholem (napÄŒ. rumem), zaviiÄŒkuje, otoÄŒí vzhÄŒru nohama a nechá vychladnout…

A teÄŒ základní návod: **Ingredience:** 2 kg libovolného ovoce (nejlépe drobné, vÄŒtší je tÄŒeba pokrÄŒjet), 500-750 g krystalového cukru (podle kyselosti ovoce mÄŒno pÄŒidat víc), koÄŒení podle chuti (skoÄŒice, hÄŒebíÄŒek, badyán), 1-2 citrony, rum (dle chuti a uvÄŒení, není nutný). PouÄŒít se mÄŒe ovoce jakékoliv, míchané i jednodruhé. Moc dobré jsou ÄŒaji švestky a hrušky; pokud je víc rybízu, je ÄŒej kyselejší, tedy pikantnÄŒjší; je prý dobré mít polovinu ovoce kyselejšího; pÄŒknou tmavou barvu ÄŒaji dají švestky, ÄŒerný rybíz, ostruÄŒiny, aronie. **Postup:** OÄŒené ovoce odpeckujeme a vÄŒtší nakrájíme na drobné kousky. Citron oloupeme a pokrÄŒíme na kousky, nebo jen vymaÄŒkáme šÄŒávu. Všechno dáme do hlubšího plechu, zasypeme cukrem a pÄŒidáme koÄŒení. Promícháme a vloÄŒíme do vyhÄŒtÄŒé trouby. PeÄŒeme pÄŒi 170°C 30-40 minut, obÄŒas mÄŒeme (nemusíme) promíchat. Ihned po vytaÄŒení z trouby vmícháme do smÄŒsi rum. Plníme do skleniÄŒek se šroubovacím uzávÄŒrem, poloÄŒíme je víÄŒkem dolÄŒ a necháme vychladnout. Kdo chce, mÄŒe je štÄŒ sterilizovat, ale není tÄŒeba…. PouÄŒítí: do hrnku ÄŒi sklenice dáme 3-6 (zase podle chuti) ÄŒky ovocné smÄŒsi a zalijeme vaÄŒící vodou. MÄŒeme i dávat do obyÄŒejného ÄŒaje místo cukru. Získáme tím ovocný ÄŒej lahodné chuti, který je výborný horký i studený. dáte-li do ÄŒerveného vína, je to ÄŒam, skoro jako sangria J. P.S. Vypadá to opravdu dobře, ne? A kaÄŒdý ten ÄŒejÄŒek je unikát - kaÄŒdý chutná jinak... d@niela