

A E N O

Recepty pro konvici AENO EK7 S



[Pomerančový a skořicový čaj](#)

[Zelený čaj s kiwi](#)

[Čaj s citronem a zázvorem](#)

[Brusinkový čaj](#)

[Šípkový čaj](#)

[Květinový čaj](#)

[Carcade čaj](#)

[Rybízový čaj](#)

[Květnový čaj](#)

[Lipový čaj s limetkou](#)

[Třezalkový čaj](#)

[Čaj s třešněmi a hřebíčkem](#)

[Zelený čaj s jasmínem](#)

[Čaj ze skořice a máty s citrusy](#)

[Čaj z okvětních lístků růží](#)

Pomerančový a skořicový čaj

●○○○○ Složnost Velmi světlý	🕒 Výcvik 3 minut	🔥 Příprava 3 minut	🍲 Porce 4
-----------------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 1 litr vody a zahřejte ji na 90 °C.

Do mísy nebo hrnce dejte pomeranče nakrájené na kolečka, skořici, badanum, sypaný čaj a zalijte horkou vodou.

Nechte 2-3 minuty louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je hotový, podávejte s plátkem pomeranče a skořicovou tyčinkou.

Složení:

Černý listový čaj	4 lžičky.
Oranžový	2 kusy.
Skořice	4 tyčinky
Badjanus	2 hvězdičky
Voda	1 litr



Zelený čaj s kiwi

●●●●●

Složnost
Velmi světlý



Výcvik
3 minut



Příprava
3 minut



Porce
4



Složení:

Zelený listový čaj	2-3 lžičky.
Kiwi	1 kus.
Kyselé jablko	1 kus.
Med	50 g
Voda	1 litr

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 1 litr vody a zahřejte ji na teplotu 80 stupňů.

Do misky nebo hrnce dejte plátky kiwi a jablka, med a listový čaj a zalijte horkou vodou.

Nechte 3 minuty louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je připraven k podávání s plátkem jablka a kiwi.

Čaj s citronem a zázvorem

Složení:

Černý listový čaj	3 lžičky.
Citron	1 kus.
Kořen zázvoru	15 g
Badjanus	2 hvězdičky
Med	50 g
Voda	1 litr

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 1 litr vody a zahřejte ji na teplotu 90 stupňů.

Do misky nebo hrnce dejte citron nakrájený na plátky, kořen zázvoru, badyán, med a sypaný čaj a zalijte horkou vodou.

Nechte 2 minuty louhovat a poté přeced'te přes jemné sítko.

Čaj je připraven, podávejte s plátkem citronu.

●●●●● Složítost Velmi světlý	🕒 Výcvik 3 minut	🔥 Příprava 2 minut	🍽️ Porce 4
------------------------------------	------------------------	--------------------------	------------------



Brusinkový čaj

●○○○○ Složitost Velmi světlý	🕒 Výcvik 3 minut	🔥 Příprava 3 minut	🍵 Porce 4
------------------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------



Složení:

Zelený listový čaj	3 lžičky.
Máta	2-3 větvičky
Opepřete	2 až 3 kusy.
Brusinky	200 g
Cukr	100 g
Voda	1 litr

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 1 litr vody a zahřejte ji na teplotu 75 stupňů.

Do misky nebo hrnce dejte koření, brusinky, cukr a sypaný čaj a zalijte horkou vodou.

Nechte 3 minuty louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je hotový, podávejte s lístkem máty a přidejte několik brusinek.

Šípkový čaj

●●●●●

Složitost
Průměrný



Výcvik
3 minut



Příprava
15 minut



Porce
2



Složení:

Šípek (drcený)	20 g
Cukr	30 g
Máta	1 snítka
Voda	500 ml.

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 500 ml vody a zahřejte ji na teplotu 100 stupňů.

Rozdrcené šípkové plody a cukr dejte do mísy nebo hrnce a zalijte horkou vodou.

Nechte 10-15 minut louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je připraven k podávání s lístkem máty.

Květinový čaj

●○○○○ Složitost Velmi světlý	🕒 Výcvik 3 minut	🔥 Příprava 2 minut	🍵 Porce 3
------------------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------



Ингредиенты:

Květy akácie sušené	100 g
Heřmánek suchý	25 g
Máta	40 g
Voda	800 ml

Порядок приготовления:

Do konvice nalijte 800 ml vody a zahřejte ji na teplotu 75 stupňů.

Květy akátu, heřmáнку a máty vložte do misky nebo hrnce a zalijte horkou vodou.

Nechte 2 minuty louhovat a poté přeced'te přes jemné sítko.

Čaj je připraven.

Carcade čaj

●●●●● Složnost Velmi světlý	🕒 Výcvik 3 minut	🔥 Příprava 3 minut	🍲 Porce 4
-----------------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 1000 ml vody a zahřejte ji na teplotu 90 stupňů.

Do mísy nebo hrnce dejte tvaroh, cukr a tymián a zalijte horkou vodou.

Nechte 3 minuty louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je připraven a podává se s plátkem citronu.

Složení:

Carcade	15 g
Citron	20 g
Cukr	30 g
Čerstvý tymián	2 větvičky
Voda	1000 ml



Rybízový čaj

●●●●●

Složnost
Velmi světlý



Výcvik
3 minut



Příprava
4 minut



Porce
4



Složení:

Černý listový čaj	2 lžičky.
Listy rybízu	10 g
Rybíz	15 g
Máta	1 snítka
Voda	600 ml

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 600 ml vody a zahřejte ji na teplotu 90 stupňů.

Rybízové a mátové lístky dobře rozdrťte rukama.

Rybízové a mátové lístky, bobule rybízu a sypaný čaj vložte do mísy nebo hrnce a zalijte horkou vodou.

Nechte 4 minuty louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je hotový, podávejte s lístkem máty a rybízem.

Květnový čaj

Složení:

Rybízové listy	10 kusů.
Malinové listy	10 kusů.
Oregano	4 větvičky
Máta	4 větvičky
Cukr nebo med	
Voda	600 ml

○○○○○
Složnost
Velmi světlý

🕒
Výcvik
3 minut

🔥
Příprava
10 minut

🍵
Porce
2-3

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 600 ml vody a zahřejte ji na teplotu 90 stupňů.

Rybízové, malinové a mátové lístky vložte do misky nebo hrnce, přidejte oregano a cukr nebo med a zalijte horkou vodou.

Nechte 10 minut louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je připraven k podávání s lístkem máty.



Lipový čaj s limetkou

●○○○○ Složitost Velmi světlý	🕒 Výcvik 3 minut	🔥 Příprava 15 minut	🍵 Porce 2-3
------------------------------------	------------------------	---------------------------	-------------------



Složení:

Sušené lipové květy	30 g
Limetka	20 g
Máta	1 snítka
Voda	600 ml

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 600 ml vody a zahřejte ji na teplotu 90 stupňů.

Do mísy nebo hrnce vložte limetkové květy a limetku nakrájenou na kolečka a zalijte horkou vodou.

Nechte 10-15 minut louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je připraven a měl by se podávat s lístkem máty.

Třezalkový čaj

●●●●●

Složnost
Velmi světlý**Výcvik**
3 minut**Příprava**
15 minut**Porce**
3

Složení:

Sušená třezalka	50 g
Sušená meduňka	3-4 stonky
Máta	2 snítky
Citron	30 g
Med podle chuti	
Voda	800 ml

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 800 ml vody a zahřejte ji na teplotu 90 stupňů.

Třezalku a meduňku vložte do misky nebo hrnce a zalijte horkou vodou.

Nechte 10-15 minut louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je hotový, podávejte s lístkem máty, medem a plátkem citronu.

Čaj s třešněmi a hřebíčkem

 Složitost Velmi světlý	 Výcvik 3 minut	 Příprava 10 minut	 Porce 3
---	---	--	--

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 800 ml vody a zahřejte ji na teplotu 90 stupňů.

Višně, hřebíček, citronovou kůru, cukr a sypaný čaj dejte do mísy nebo hrnce a zalijte horkou vodou.

Nechte 10 minut louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj pijte vychlazený, případně přidejte kostku nebo dvě ledu.

Složení:

Listy černého čaje	2 lžičky.
Třešeň	100 g
Hřebíček	2-3 ks.
Citronová kůra	5 g
Cukr	40 g
Voda	800 ml
V případě potřeby led	



Zelený čaj s jasmínem

Složení:

Zelený listový čaj	3-4 lžičky.
Jasmín	2 lžičky.
Voda	800 ml



Složítost
Velmi světlý



Výcvik
3 minut



Příprava
3 minut



Porce
3-4

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 800 ml vody a zahřejte ji na teplotu 80 stupňů.

Sypaný čaj a jasmín vložte do misky nebo hrnce a zalijte horkou vodou.

Nechte 2-3 minuty louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je připraven.



Čaj ze skořice a máty s citrusy

●○○○○ Složnost Velmi světlý	🕒 Výcvik 3 minut	🔥 Příprava 5 minut	🍲 Porce 4
-----------------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------



Složení:

Zelený listový čaj	2-3 lžičky.
Skořice	2-3 tyčinky
Citrusová kůra Směs.	
Máta	1 snítka
Voda	800 ml

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 800 ml vody a zahřejte ji na teplotu 80 stupňů.

Zelený listový čaj, skořici, mátu a citrusovou kůru dejte do misky nebo hrnce a zalijte horkou vodou.

Nechte 5 minut louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je připraven k podávání s lístkem máty.

Čaj z okvětních lístků růží


Velmi světlý


3 minut


Příprava
10 minut


Porce
3

Složení:

Okvětní lístky růží	15-20 g
Cukr nebo med	30 g
Limetka	15 g
Voda	700 ml

Postup přípravy:

Do konvice nalijte 700 ml vody a zahřejte ji na teplotu 90 stupňů.

Do mísy nebo hrnce dejte okvětní lístky růží, cukr nebo med, 3 šálky limetky a zalijte horkou vodou.

Nechte 10 minut louhovat a poté přecedte přes jemné sítko.

Čaj je připraven.

