Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Холодный персиковый чай

4 августа 2014 10:44 · https://open-cook.ru/recipes/kholodnyj-persikovyj-chaj

Жаркое нынче выдалось лето, температура не понижается и я все экспериментирую с прохладительными напитками. Одним из результатов экспериментов стал холодный персиковый чай. Поначалу я пробовала настаивать чай на персиковых дольках, но куда эффективнее оказалось использование персикового сиропа, с ним получается фантастически вкусный и освежающий напиток. Сироп также можно использовать для лимонадов. Все очень просто, как всегда.

На 4 порции нужно:

- 3 стакана горячей кипяченой воды

- 3 ч.л. черного чая (или 3 пакетика)
- 2 средних персика
- 0,5 стакана сахара
- 0,5 стакана воды
- кубики льда

Персики помыть и обсушить. Один нарезать маленькими кубиками, а второй отложить.

В сотейник (ковш или маленькую кастрюлю) сложить сахар, измельченный персик и 0,5 стакана воды. Довести до кипения на медленном огне и варить минуты 3.

Процедить сироп через сито, прижимая ложкой кусочки персика. Выжимки можно использовать для каши или мороженого, например. Дать сиропу остыть, чтобы поскорее его остудить, можно осторожно погрузить сотейник с сиропом в кастрюлю большего объема с холодной водой, чтобы она доходила до середины сотейника.

Заварить чай в 3 стаканах горячей воды, остудить. Как только чай заварится до нужной крепости, его листья или пакетики нужно удалить, чтобы у чая не появилась горечь.

Смешать в кувшине чай и сироп, хорошенько перемешать. Можно отправить его в холодильник до востребования или подавать сразу. При подаче добавить порезанный на дольки отложенный персик и кубики льда.

Получается чудесный, насыщенный чай. Если вы любите более легкий и ненавязчивый вкус, то можете добавить еще холодной воды или чая.

Холодный персиковый чай очень хорошо утоляет жажду, что крайне ценно в жаркую погоду.

Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Кулинар # 08:28 10.05.2015

Самый главный плюс этого чая - отлично освежает!
Прекрасно сочетается с летней жарой)