

## *Elma čaj (turski čaj od jabuke)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** l vode
- **1 kg** kiselih jabuka
- **200-250 g** šećera
- **po ukusu** cimeta
- **5-6** klincica
- sok od limuna

### **Priprema**

Skuhati vodu i šećer. Smanjiti temperaturu, dodati cimet, pa kuhati 5-6 minuta. Jabuke oprati i naribati, pokapati limunovim sokom, pa dodati u sirup. Na laganoj vatri kuhati par minuta. Maknuti sa vatre, poklopiti šerpu, pa ostaviti oko 30 minuta.

Zatim čaj procijediti. Dodati i par klincica, pa poslužiti.

Odlican, osvježavajući napitak možete poslužiti topao ili hladan, sa par kockica leda!

### **Savet**

Ovaj aj možete uvati u boci ili u posudi sa poklopcem do 7 dana u frižideru.