Jahodový ledový čaj

Časová náročnost: minut

Jahodový sirup:

250 g	čerstvé jahody
1 šálek	cukr
1 šálek	voda

Jahodový čaj:

1 litr	voda
4 lžičky	rooibos čaj (sypaný)
1 šálek	jahodový sirup
	plátky čerstvých jahod
1 ks	šťáva z citronu
	led



Postup přípravy

Nejprve si připravíme jahodový sirup: Jahody omyjeme, zbavíme stopek a nakrájíme. Smícháme s cukrem a vodou v hrnci, přivedeme k varu a zvolna vaříme asi 20 minut. Jahody změknou a tekutina bude tmavě červená. Směs přecedíme tak, aby jahody neprošly sítkem. (Uvařené jahody můžeme použít třeba do jogurtu.) Sirup necháme vychladit v lednici.
Nyní se pustíme do přípravy ledového čaje: Vodu přivedeme k varu, vsypeme čaj, sejmeme z tepla a necháme 5 minut louhovat. Poté scedíme a necháme vychladit. Do vychladlého čaje přidáme jahodový sirup, citronovou šťávu, čerstvé jahody a led. Podle potřeby dosladíme, ozdobíme lístky čerstvé máty a ihned podáváme.