Fermentowany napój ze skórek ananasa Tepache

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **meksykańska**

Warto wiedzieć:

5 min

4 porcje

Składniki:

skórki z ananasa - 1 szt.

woda - 1 litr

cukier trzcinowy lub melasa - 4 łyżka

cynamon - 1 laska

Dodatkowe info:

Tepache to fermentowany orzeźwiający napój rodem z Meksyku. Przypomina podobno nasz cydr ;) Nazwa pochodzi od słów tepi - kukurydza, ati- woda - gdyż tego typu napój wytwarzany był początkowo z kukurydzy. Obecnie napój wytwarzany jest przeważnie ze skórek z ananasa. Mam nadzieję, że teraz czytelnicy Gotujwstylueko.pl ze swoich skórek przygotują ten pyszny napój.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dojrzałego ananasa dobrze wyszorować pod bieżącą wodą. Obrać. Skórki z ananasa (można też dodać twarde części ananasa) włożyć na czystego i wyprażonego słoja. Wsypać cukier oraz cynamon. Zalać przegotowaną zimną wodą lub woda źródlaną. Ważne żeby skórki nie wystawały z wody (obciążyłam drewnianą łopatką kuchenną), przykryć gazą i odstawić na 3 dni w ciepłe miejsce. Napój zlać do butelki i przechowywać w lodówce. My nasz napój wypiliśmy od razu.