




Tapache - ananas, pomarańcze, nieśplik

 H A B I B I

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [meksykańska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

Ananas (albo sama skórka) - 1 kg

Kora cynamonu - kawałek

Pomarańcze - 2 średnie

Cukier trzcinowy - do smaku

Nieśplik japoński - 2-3 szt

Goździk - 1 szt (opcjonalnie)

Dodatkowe info:

Przed użyciem owoców ze skórką moczyć je pół godziny w roztworze wody i sody oczyszczonej (pełna łyżka na litr). Potem przekładać do miski z wodą i octem lub kwaskiem cytrynowym (pół szklanki octu albo trzy łyżki kwasu na litr). Na koniec owoce opłukać pod bieżącą wodą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ananasa pokroić w kawałki razem ze skórką lub wykorzystać tylko grubo obraną skórkę. Włożyć do słoja, dodać pokrojone w plasterki dwie pomarańcze (jedną obraną, drugą ze skórką). Owoce nieśplika przekroić w poprzek, wyjąć duże pestki, a miąższ razem ze skórką pokroić na plasterki lub kawałki.

Do owoców dodać cukier trzcinowy, korę cynamonu oraz ew jednego goździka dla aromatu. Całość zalać chłodną wodą, nakryć ręcznikiem papierowym i zabezpieczyć gumką. Odstawić w ciepłe miejsce na ok 4-5 dni.

W międzyczasie kilka razy dziennie zatapiać łyżką owoce wypływające na powierzchnię.

Po kilku dniach napój powinien być lekko gazowany.

Przed podaniem odcedzić i schłodzić.