



Sastojci 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

10 kom	Malih organskih limuna (tanka kora)
12 jušnih žlica	♦ Kuhinjska sol
5 kom	Limuna iscijeđenih
2 kom	Burrate
4 jušne žlice	Maslinovog ulja
2 stabljike	Svježeg bosiljka
1 kom	Baguette

Slani limun s burratom

⌚ 35—40 Min 

Priprema

- 1 Prokuhajte dvije velike staklenke i poklopce te ih stavite na stranu. Sada je vrijeme za pripremu slanih limuna. Iscijedite 5 limuna u posudu i stavite sa strane.
- 2 Preostalih 10 malih limuna prerežite križno na jednom kraju. Rez bi trebao biti što dublji mogući. Sada pažljivo otvorite ovo područje i napunite ga s 1 žličicom Kotányi soli.
- 3 Zatim limune stavite u staklenke. Podijelite svježi limunov sok između obje staklenke i dodajte u svaku staklenku po jednu žlicu Kotányi soli. Ostatak staklenke napunite vrućom vodom.
- 4 Sad zatvorite staklenke i čuvajte ih na sobnoj temperaturi, u mraku. Ponekad lagano protresite staklenke kako bi se sol idealno rasporedila.
- 5 Limuni su gotovi nakon otprilike 3 tjedna, a u njima se može uživati i do 6 mjeseci ako se drže u hladnjaku.
- 6 Kombinirajte limune sa svježom burratom, malo maslinovog ulja, svježim bosiljkom i komadom baguette. Predivno.

