

Čerešne s rozmarínom a korením

30—40 Min

Príprava

1. Umyte čerešne a odstráňte z nich stopky a kôstky. Umyte a osušte rozmarín, potom otrhajte lístky z vetvičiek a nakrájajte nadrobno. Umyte citrón v horúcej vode a osušte, potom ošúpte kôru a nakrájajte ju na tenké prúžky.
2. Do hrnca pridajte rozmarín, citrónovú kôru, ocot, pomarančový džús, celé korenie, štipku soli, škoricu, klinčeky a želírovací cukor, priveďte do varu a za stáleho miešania varte na vysokom stupni približne tri minúty.
3. Pridajte čerešne a nechajte ešte asi minútu povariť, potom ochuťte soľou. Vyberte citrónovú kôru, škoricu a klinčeky a potom čerešne ihneď vložte do čistých pohárov so skrutkovacím uzáverom a uzavrite.
4. Na 10 minút otočte poháre hore dnom tak, aby stáli na viečkach, a nechajte čerešne chladnúť, potom ich otočte a nechajte úplne vychladnúť. Potom nechajte čerešne lúhovať aspoň tri týždne.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

1 kg	Čerešne višňové
200 ml	Červený vínny ocot
150 ml	Pomarančový džús
0.5 kus	Organický citrón
250 g	Želírovací cukor
2	Vetvičky rozmarínu
2 PL	Zelené korenie celé
2 PL	Čierne korenie celé
1 kus	Škorica celá
2 kus	Klinček celý
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná