



Консервирали лимони

⌚ 35–45 Минути   

Подготвка

- 1 „Сварете“ гъва големи буркана, за да ги дезинфекцирате и ги оставете настрана. Изстискайте сока от 5-те лимона в купичка.
- 2 Орежете връхчето от едната страна на останалите десет лимона. После ги нарежете на четвъртинки, но внимавайте – трябва да останат свързани от другия (неотрязан) край. Леко отворете четвъртинките и посолете всеки лимон с по 1 ч.л. сол вътре.
- 3 Наредете лимоните в гъвата буркана с отворите надолу. Изсипете по 1 с.л. сол във всеки буркан и разпределете лимоновия сок. Допълнете бурканите с гореща вода.
- 4 Затворете бурканите и гръжте на стайна температура и на тъмно. Разклатете ги няколко пъти внимателно, за да се разтвори хубаво солта.
- 5 На лимоните са им нужни около 3 седмици, а след това можете да им се насладите до 6 месеца, ако ги държите в хладилника.
- 6 Рецепта с консервирали лимони: овкусете сиренето бурама с резенчетата консервирали лимони, босилек и зехтин. Насладете се на ястието с базета и чери домати.

