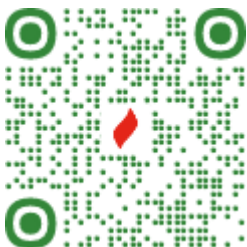




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

10 бр.	Лимони, с тънка кора (непретирана)
12 с.л.	♦ Сол от Средиземно море
5 бр.	Лимони, изстискани
2 парчета	Сирене бурата
4 с.л.	Зехтин
2 стръка	Босилек
1	Багета



Консервирани лимони

⌚ 35—45 Минути



Подготовка

- 1 „Сварете“ два големи буркана, за да ги дезинфекцирате и ги оставете настрана. Изстискайте сока от 5-те лимона в купичка.
- 2 Отрежете 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 двата 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 дръжте 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 дръжите в хладилника.
- 6 Рецепта с консервирани лимони: овкусете сиренето бурата с резенчета консервирани лимони, босилек и зехтин. Насладете се на ястието с багета и чери домати.