



Сладко от черешки с розмарин и черен пипер

⌚ 30–40 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Вишни
200 ml	Червен винен оцет
150 ml	Портокалов сок
Половин	Лимон
250 g	Захар
2	Клончета розмарин
2 с.л.	♦ Зелен пипер на зърна
2 с.л.	♦ Черен пипер на зърна
1 бр.	♦ Канела на пръчици
2 бр.	♦ Карамфил, цял
Щипка	♦ Морска сол

- 1 Измийте черешите, след което отстранете гръжките и костилките. Измийте розмарина и изтръскайте остатъците вода. Откъснете листенцата и ги нарежете фино. Измийте лимона в гореща вода и подсушете, след което отстранете кората и нарежете на тънки лентички.
- 2 Добавете розмарина, лимоновата кора, оцета, портокаловия сок, зърната черен пипер, щипка сол, канелената пръчица, карамфила и захарта в тенджерата. След като заври, оставете да къкри на силен огън около три минути, разбърквайки.
- 3 Добавете черешите и оставете да къкри още около минута, след това посолете на вкус. Махнете лимоновата кора, канелената пръчица и карамфила и веднага изсипете черешите в чисти буркани и запечатайте.
- 4 Обърнете бурканите с главата надолу, така че да престоят върху капачетата си за около 10 минути. След това ги обърнете отново и ги оставете да се охладят напълно. Оставете бурканите настрана за поне три седмици, за да поемат черешите ароматите от подправките.

