



Сладко от череши с розмарин и черен пипер

🕒 30–40 Минути 

Подготвка

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, чял
Щипка	◆ Морска сол

- Измийте черешите, след което отстранете гръжките и костиците. 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.
- Добавете розмарина, лимоновата кора, оцета, портокаловия сок, зърната черен пипер, щипка сол, канелената пръчица, карамфила и захарта в менджера. След като заври, оставете да къкри на силен огън около три минути, разбърквайки.
- 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 бурканни и запечатайте.
- 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.

