



# Višnje s ružmarinom i paprom

🕒 30–40 Min   

## Priprema

- 1 Operite višnje, a zatim uklonite peteljke i koštice. Operite ružmarin i dobro otresite vodu s njega, a zatim otkinite iglice s njega i sitno ih nasjeckajte. Operite limun u vrućoj vodi i osušite ga, a zatim ogulite kožu s njega i narežite na tanke trakice.
- 2 Dodajte ružmarin, koricu limuna, ocat, sok naranče, zrna papra, prstohvat soli, cimet u kori, klinčiće i šećer za zimnicu u posudu, zakuhajte i kuhajte na jakoj vatri oko tri minute uz stalno miješanje.
- 3 Dodajte višnje i neka kuha približno još minutu, a zatim posolite po želji. Izvadite koricu limuna, cimet u kori i klinčiće te odmah prelijte višnje u čiste staklenke s navojnim čepom i zatvorite.
- 4 Okrenite staklenke obrnuto na poklopce 10 minuta i pustite da se višnje ohlade, a zatim ih okrenite i ostavite da se potpuno ohlade. Neka se višnje prožimaju najmanje tri tjedna.

## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Višanja
200 ml	Crvenog vinskog octa
150 ml	Soka naranče
0.5 kom.	Organskog limuna
250 g	Šećera za zimnicu
2	Grančice ružmarina
2 jušne žlice	♦ Papar zeleni u zrnu
2 jušne žlice	♦ Papar crni zrno
1 kom.	♦ Cimet u kori
2 kom.	♦ Klinčić cijeli
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

