



Višnje z rožmarinom in poprom

🕒 30–40 Min 

Priprava

- 1 Višnje operite ter jim odstranite peclje in koščice. Rožmarin operite in stresite do suhega, nato pa z vejic potrgajte liste in jih drobno sesekljajte. Limono operite v vroči vodi in jo osušite. Nato ji odstranite lupino in jo narežite na tanke trakove.
- 2 V kozico dajte rožmarin, limonino lupino, kis, pomarančni sok, poprova zrna, ščepec soli, cimetovo palčko, klinčka in želirni sladkor. Zavrite, nato pa pustite, da med mešanjem počasi vre pribl. 3 minute pri visoki vročini.
- 3 Dodajte višnje, pustite počasi vreti še dodatno minuto in po okusu začinite s soljo. Odstranite limonino lupino, cimetovo palčko in klinčka, nato pa višnje nemudoma preložite v čiste kozarce za vlaganje in jih zaprite.
- 4 Kozarce obrnite ter jih 10 minut pustite stati na svojih pokrovih, da se višnje ohladijo. Nato kozarce ponovno obrnite in počakajte, da se višnje popolnoma ohladijo. Preden jih uporabite, počakajte vsaj tri tedne, da se višnje prepojijo.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Višenj
200 ml	Rdečega vinskega kisa
150 ml	Pomarančnega soka
0.5 cele	Bio limone
250 g	Želirnega sladkorja
2	Vejici rožmarina
2 žlici	♦ Poper zeleni celi
2 žlici	♦ Poper črni celi
1 cela	♦ Cimet celi
2 cela	♦ Klinčki celi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

