Kiszone cytryny

Iwona Kuczer

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

8 porcji

Składniki:

- niewielkie dojrzałe cytryny - 8 szt.
- goździki - 16 szt.
- sól himalajska grubo mielona - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cytryny dokładnie myjemy i szorujemy szczoteczką (najlepsze są cytryny BIO), kroimy na ćwiartki.
Słoik pojemności ok 1 l. wyparzamy w piekarniku w 100 st. C przez 15 minut. Do gorącego słoika wkładamy cytryny i goździki, zasypujemy solą. Dokładnie ugniatamy, aż cytryny puszczą sok. Odstawiamy w chłodne miejsce, najlepiej do lodówki, na ok 2 tygodnie.