



Marokańskie kiszone cytryny

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kiszone cytryny to tradycyjny dodatek do potraw kuchni marokańskiej. Oryginalny pomysł na wykorzystanie cytrusów.

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

10 cytryn dokładnie szorujemy i myjemy, wkładamy do miski i moczymy w zimnej wodzie przez kilka godzin.

Krok 2

Cytryny wyjmujemy z wody, odsączamy. Nożykiem nacinamy do $\frac{3}{4}$ długości tak, aby powstał krzyżyk. W każdą cytrynę wsypujemy łyżkę soli, domykamy i odstawiamy na bok. Z pozostałych 10 cytryn wyciskamy sok.

Krok 3

Na dno słoików wsypujemy pozostałą sól, układamy na niej cytryny oraz dodajemy przyprawy. Do słoików wlewamy sok wyciśnięty z cytryn oraz zalewamy wrzącą wodą. Szczelnie zamykamy.

Krok 4

Kiszone cytryny będą gotowe po ok 4 tygodniach przebywania w chłodnym i ciemnym miejscu. Gotowe przetwory można przechowywać jeszcze 9-12 miesięcy, a po otwarciu słoika odstawiamy go do lodówki.

Wskazówki

W Maroku dodatkowo zalewa się cytryny łyżką oliwy, która niejako zamyka przetwór

Składniki:

20 małych cytryn (najlepiej niewoskowanych)

200 g gruboziarnistej soli morskiej

2 laski cynamonu

2 listki laurowe

opcjonalnie można dodać inne przyprawy, np. ziarna czarnego pieprzu

2 słoiki o pojemności 1 l