

## Marynowane cytryny



**LIDIA11**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**cytryny** 4  
**sól**  
**oliwa** 3 łyżki  
**woda**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny przecinamy na 4 części. Dodajmy do środka po łyżeczce soli. Wkładamy do słoika zalewamy ciepłą wodą. Dodajemy oliwę z oliwek. Cytryny powinny ciasno przylegać do siebie w słoiku. Zamykamy dobrze słoik. Gotowe do stosowania będą po conajmniej 2 tygodniach. Stosujemy do mięsa, uzyskując wyjątkowy smak.