

Suszone pomidory

Autor: **annawk**Przepisów: **231** Ocena: **7481**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 2 kg małych pomidorów
- sól
- 1,5 szkl. oliwy z oliwek
- 5 ząbków czosnku
- kilka gałązek suszonej bazylii

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory umyć, przekroić na pół i wydrążyć gniazda nasienne (mała część tych gniazd winna zostać- dla smaku). Pomidory opruszyć mąką (poprawka- nie mąką tylko solą) i wysuszyć (opcje - słońce, suszarka, piekarnik). Powinny być wysuszone tak by pozostawały ciągle elastyczne i utraciły ok.3/4 objętości.
- 2 Gorącą oliwą zalać czosnek (obrane ząbki) przykryć i zostawić do wystygnięcia, po czym czosnek wyłowić. W słoikach układać ususzone pomidory przekładając bazylią, całość zalać oliwą.
- 3 Spożywać w okresie zimowym celem wywołania radosnych pomidorowych wrażeń.

Twoje notatki do przepisu: