

Suszone pomidory (domowe)



Autor: **KORAL**
Przepisów: **567** Ocena: **10159**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- pomidory
- sól
- pieprz
- bazyli
- czosnek
- oliwa lub olej

Sposób przygotowania:

- 1 Z 3 kg pomidorów powinno wyjść 2 x po 200 ml.
Pomidory pokrój w ćwiartki , wyciągnij gniazda nasienne, ułóż ciasno na blasze wyłożonej folią aluminiową.
Posyp solą, najlepiej solą ziołową własnej produkcji.
Przykryj kratką i warstwą gazy lub pieluszką tetrową.
- 2 Postaw blachę na słonecznym balkonie.
Pomidory susz 5-6 dni, przy temperaturze powyżej 25-26 stopni.
Na noc chowaj do domu.
Na zdjęciu jest część podsuszonych pomidorów i część nowych.
To zielone, to jest moja sól ziołowa. przepis na nią jest w moich przepisach.
- 3 Po wysuszeniu pomidory przełóż do słoiczków , zalej oliwą.
Do każdego słoiczka dodaj trochę soli, pieprzu, grubo posiekane ząbki czosnku i posiekane listki bazylii.

Twoje notatki do przepisu: