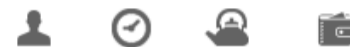


# Suszone pomidory w oliwie



Autor: **monikanie**  
Przepisów: 8 Ocena: 187



1-2 os. > 60 min Średnie przystępne

## Składniki:

- pomidory lima, 2 kg
- czosnek, 4 ząbki
- tymianek, 2 szczypty
- sól, szczypta
- dobrej jakości oliwa z pestek winogron

## Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory sparzyć, usunąć skórkę. Przekroić na pół, usunąć pestki i sok. Ułożyć pomidory na ruszcie i lekko posolić solą morską - suszyć przez ok. 4 godziny, w piekarniku z funkcją termoobieg w temperaturze 60 stopni. Podczas pieczenia przewracać połówki pomidorów. Pomidory powinny być lekko podsuszone ale nie mogą być wysuszone jak np. grzyby.
- 2 Pomidory włożyć do słoika, na przemian z ząbkami czosnku i suszonym tymiankiem. Nie dociskać, powinny leżeć luźno. Wszystko zalać oliwą. Zakręcić. Po trzech dniach oliwa pięknie pachnie ziołami i pomidorami, można jej użyć np. do sałatek. A pomidory .... ja nie mogę się powstrzymać i wyjadam je ze prosto ze słoika :)

## Twoje notatki do przepisu: