

Suszone pomidory



ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 kg małych pomidorów

sól

1,5 szkl. oliwy z oliwek

5 ząbków czosnku

bazylia świeża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć, przekroić na pół i wydrążyć gniazda nasienne (mała część tych gniazd powinna zostać- dla smaku). Pomidory opruszyć solą i wysuszyć (opcje - słońce, suszarka, piekarnik). Powinny być wysuszone tak by pozostawały ciągle elastyczne i utraciły ok. 3/4 objętości. Gorącą oliwą zalać czosnek (obrane ząbki) przykryć i zostawić do wystygnięcia, po czym czosnek wyłować. W słoikach układać ususzone pomidory przekładając bazylią, całość zalać oliwą.