

Suszone pomidory Eli w oleju



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory podłużne	5 kg
czosnek	1 główka
sól	do smaku
suszarka elektryczna	
oliwa	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte, osuszone pomidory przekroić wzdłuż na połówki, wyjąć nasiona. Połówki pomidorów osuszyć, ułożyć na sitach suszarki elektrycznej i suszyć aż pomidory będą suche ale sprężyste. Do wyparzonych słoików po koncentracji pomidorowym wkładać pionowo pomidory, pokrojony w plasterki czosnek, szczyptę soli i bazylii. Olej mocno podgrzać (nie gotować), zalać pomidory w słoikach, szczelnie zakręcić i odwrócić do góry dnem na 5 minut. Odwrócić słoiki i zostawić do wystygnięcia. Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu. Smacznego!