



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Suszone pomidory

Jeśli nie próbowaliście suszyć pomidorów w domu,
koniecznie spróbujcie.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

☒ karnawał

☒ bezglutenowe

Składniki:

- duszone pomidory, 1 kg

Sposób przygotowania:

Jeśli nie robiliście nigdy suszonych w domu pomidorów, koniecznie spróbujcie. Nie ma przy nich dużo pracy a afekt wart jest czekania. Jeśli dni są jeszcze ciepłe i słoneczne, śmiało możecie suszyć je na słońcu. Wystarczy porozkładać je na kratce z piekarnika i suszyć kilka dni w nasłonecznionym miejscu. Dobrze jeśli mają przewiew. Jeśli nie macie wystarczająco dni słonecznych, możecie dosuszyć je w piekarniku w temperaturze około 70-80 stopni C. Suszone pomidory suszyliśmy w suszarce do warzyw i owoców przez 6 h w jeden dzień i dosuszaliśmy rzez 4 h w drugi dzień, już tylko część. Zalaliśmy mieszanką oliwy z oliwek i oleju rzepakowego podgrzanych do temperatury 110 stopni C. Można dodać zioła suszone i czosnek.

