



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 01. 11. 2012

Sušená rajčata

Sušená rajčata připravujeme v sušičce na ovoce a zeleninu a poté je nakládáme pro delší trvanlivost. K sušení vybíráme tvrdší zralá rajčata. Ta...

Ingredience:

- tvrdší zralá rajčata
- olivový olej
- bazalka
- rozmarýn
- chilli papričky

Sušená rajčata - postup přípravy

Sušená rajčata připravujeme v sušičce na ovoce a zeleninu a poté je nakládáme pro delší trvanlivost. K sušení vybíráme tvrdší zralá rajčata. Ta omyjeme a nakrájíme na silnější plátky, které pak pokládáme na rošt sušičky. Pak rajčata usušíme podle návodu k sušičce na ovoce a zeleninu.

Na nakládání rajčat potřebujeme vyvařené a čisté zavařovací sklenice. Do nich pak usušená rajčata napěchujeme asi do 2/3 a až po okraj dolijeme olivovým olejem. Pokud chceme, můžeme přidat i bylinky pro lepší chuť. Mezi rajčata vkládáme lístky oblíbené bylinky nebo chilli papričky - ty můžou být čerstvé, nasekané nebo sušené, jak máte rádi. Nejlepší koření k sušeným rajčatům je bazalka, rozmarýn, tymián, chilli papričky nebo dokonce i česnek, pokud máte rádi, který je dobré nakrájet na plátky. Po dochucení a dolití oleje skleničky uzavřeme a dáme na suché místo. **Sušená rajčata** je

nejlepší konzumovat až několik dní po zavaření a v tomto stavu vydrží i po několik měsíců.