

Suszone pomidory w oliwie z oliwek

Są o niebo lepsze od pomidorów zakupionych w sklepie. Niczym nie odstępują pomidorom suszonym na słońcu.

Mimo, że nasze polskie i suszone w piekarniku na szybko, ja tam czuję zapach Włoch:) W połączeniu z mozzarellą – pycha!



Składniki na trzy słoiczki pomidorów:

- około 20 sztuk pomidorów,
- oliwa z oliwek,
- sól, pieprz,
- ulubione świeże zioła (u mnie kolendra, bazylia),
- czosnek

Przygotowanie pomidorów

1. Pomidory dokładnie wymyć i pokroić na dość grube plastry (około 5 mm).
2. Na blaszce ułożyć papier do pieczenia. Wyłożyć plasterki pomidorów jeden obok drugiego. Posolić i popieprzyć.
3. Piekarnik nastawić na 175 stopni. Włożyć pomidory i suszyć około 50-60 minut. To jest bardzo szybkie suszenie, można suszyć w tempie nieekspresowym: cała noc w temperaturze 50-60 stopni. Pomidory należy sprawdzać co 10 minut po 30 minutach pieczenia. Moje suszyły się nierównomiernie, część musiałam wyjąć wcześniej. Pomidory znacznie się skurczą. Wystudzić.
4. W garnuszku zagotować oliwę z oliwek.
5. Pomidory włożyć do słoiczków. Dodać ziół i czosnku. Zalać gorącą oliwą. Uwaga, oliwa będzie pryskać i skwierczeć. Słoiki zakręcić i odstawić do wystygnięcia do góry nogami. Mi smakowały już na drugi dzień:)
6. Smacznego!