"sluncem" sušená rajčata

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kg soudkových rajčat
3 nebo trochu vymačkaných kulatých rajčat 0,5 nenapěchovaného hrnku celých lístků bazalky 10g asi tři čerstvé feferonky
na plátky nakrájené 1 lžice mořské soli olivový olej

Postup

Rozkrojit rajčata napůl po délce. Naskládat rajčata (řeznou stranou nahoru), česnek, feferonky a bazalku na mřížku položenou nad plechem. Posolit rajčata. Péct v troubě 120°C, až všechno vyschne. Bazalka a česnek je asi za 45min. vysušená. Feferonky vezmou asi 2,5hodiny. Rajčata asi 8,5hodiny. Sem tam rajčata obracet . Střídavě napěchovat rajčata, proložená bazalkou a česnekem do malých sterilních sklenic s patentním uzávěrem a nalít na vše dostatečně oleje, aby rajčata byla ponořena. Uzavřít sklenice a dát do chladničky. Rajčata se dají použít za 3 dny, ale jsou lepší za 3 týdny. V chladničce vydrží po 6 měsíců. PS: Použití je ve studené kuchyni a také jako část různých receptů.