Sušeni paradajz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**paradajza
- **malo**soli
- **1/2 l**maslinovog ulja
- **malo** origana

Priprema

Paradajz ogulite od ljuske. Najlakše je tako što cete ga zaseci na suprotnom kraju od peteljke i preliti vrelom vodom. Ostaviti tako par minuta pa skinuti kožicu. Presecete ga na cetiri dela i odstranite semenke. Ako su veci može i na 8 delova.

U tepsiju stavite papir za pecenje i poreate paradajz. Posolite malo pospite origanom. Sušite u rerni oko 8 sati na oko 80 stepeni. Osušen poreate u tegle i zalijete maslinovim uljem. uvati na tamnom i hladnom mestu.

Savet

Ulje koje vam ostane nakon iskorišenog paradajza koristite za salate za kuvanje, jako je aromatino.