

# **Sušeni paradajz**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Paradajz ogulite od ljske. Najlakše je tako što cete ga zaseći 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 porecate paradajz. Posolite malo pospите origanom. Sušite u rerni oko 8 sati na oko 80 stepeni. Osušen porecate u tegle i zalijete maslinovim uljem. uvati na tamnom i hladnom mestu.

## **Savet**

Ulje koje vam ostane nakon iskorištenog paradajza koristite za salate za kuhanje, jako je aromatino.