

## *Paradajz sušen na suncu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** paradajza
- **po ukusu** soli
- **malo** šecera
- **po potrebi** maslinovog ulja
- **po potrebi** šarenog bibera u zrnu
- **nekoliko** grancica sveže majcine dušice
- **4-5** cenabelog luka

### **Priprema**

Paradajz oprati, iseci na kriške, prstima istisnuti semenke i ocediti tecnost. Poređati u tepsiju, posoliti i sušiti na suncu 2-3 dana. Ređati ga u ciste teglice i posipati naizmenicno seckanim belim lukom, šarenim biberom prstohvatom šecera i listicima majcine dušice. Naliti maslinovim uljem i dobro povezati. Jednom otvorenu, teglicu držati u frižideru.

### **Savet**