

Sušeni paradajz u maslinovom ulju



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**paradajza šljivar
- **malosoli**
- **malosvežeg bosiljka**
- **maloulja**
- **2-3 cenabelog luka**
- **grancicaruzmarina**
- **listicsvežeg bosiljka**
- **malosoli**
- **malolist lovora**

Ostalo:

- **dostamaslinovog ulja**

Prepričanje

Paradajz oprati, prerezati na pola. Na tepsi staviti papir za pecenje, poredati paradajz, posoliti malo sa morskom soli, staviti koji iskidani listic bosiljka i malo poprskati sa maslinovim uljem. Upaliti rernu sa ventilatorom od 80-100 s. mada sve ovisi od rerne. Sušiti paradajz nekoliko sati. Ja sam pocela da ga sušim u vecernjim satima, kad je paradajz vec bio osušen, ugasila sam rernu i ostavila ga preko noci. Sterilisala tegle, na dno stavila beli luk, listic bosiljka, list lovora, ruzmarina, pa paradajz, malo posolila, napuniti tegle. Sve preliti sa ekstra devicanskim maslinovim uljem do vrha. Zatvoriti tegle i ostaviti na tamno mesto.

Pred ulazak u rernu.

Osušen.

Savet

Ukoliko volite ljuto, možete staviti i manju ili papriicu.