

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

Priprema

Paradajz oprati, prerezati na pola. Na tepsiju staviti papir za pečenje, poredati paradajz, posoliti malo sa morskom soli, staviti koji iskidani listić 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, listić 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 papri?icu.