Pomidorki koktajlowe pieczone w oliwie

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Pomidorki koktajlowe rożne - 1 kg
- Tymianek - Kilka gałązek
- Rozmaryn - Kilka gałązek
- Bazylia - Kilka gałązek
- Czosnek - 3 ząbek
- Cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
- Oliwa z oliwek bio planet -
- Ocet balsamiczny - 1-2 łyżeczka
- Sól gruboziarnista - szczypta

Dodatkowe info:

Z tej porcji wyszło mi 3 małe słoiczki. Pomidorki są pyszne i doskonale się przechowują. Oliwa z pomidorków jest aromatyczna i doskonale nadaje się do sałatek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidorki koktajlowe najlepiej różne rodzaje umyć i osuszyć.

KROK 2: Pokroić na pół i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 3: Czosnek pokroić w cienkie plasterki i ułożyć na blaszce między pomidorami. Pomidory skropić oliwą i octem balsamicznym i oprószyć cukrem trzcinowym. Na pomidorkach ułożyć zioła.

KROK 4: Blachę włożyć do piekarnika rozgrzanego do 100 stopni (termoobieg). Piec około 2-3 godziny (zależy od wielkości pomidorów).

KROK 5: Podsuszone pomidorki włożyć razem z ziołami i czosnkiem do wyparzonych słoików.

KROK 6: Zalać oliwą, na wierzchu wsypać 3-4 ziarenka soli gruboziarnistej.

KROK 7: Zakręcić słoiki i pasteryzować 10 minut.