





Pomidory suszone w piekarniku

 stopaa

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [z grilla](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Pomidory - 2 szt.

oliwa z oliwek - do smaku

Czosnek - 2 ząbek

pieprz - do smaku

zioła prowensalskie - do smaku

sól - do smaku

bazylia - do smaku

Dodatkowe info:

Zamiast oliwy użyłam olej ze słoika z kupnych pomidorów suszonych

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory dokładnie myjemy, wycinamy zielone środki i kroimy na dość grube plastry. Czosnek drobno siekamy. Błazkę nacieramy oliwą i układamy pomidory. Posypujemy przyprawami, polewamy jeszcze oliwą i wkładamy do piekarnika. "Pieczemy" w 150 stopniach ok 1,5 h.