




Suszone pomidory (domowe)

 FAMILY

Polecane na: [przetwory](#)

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

mięsiste pomidory - - kilka

bazylija - - do smaku

sól ziołowa (lub himalajska, czarna)
- - do smaku

czosnek ząbki - - kilka

pieprz - - do smaku

oliwa z oliwek - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Domowe suszone pomidory. Suszone na słońcu, tak jak to robią włosi, pogoda temu sprzyjała i u nas.

Z 3 kg pomidorów powinno wyjść 2 x po 200 ml. Pomidory pokrój w ćwiartki, wyciągnij gniazda nasienne, ułóż ciasno na blasze wyłożonej folią aluminiową.

Posyp solą, najlepiej solą ziołową własnej produkcji.

Przykryj kratką i warstwą gazy lub pieluszką tetrową.

KROK 2: Postaw blachę na słonecznym balkonie.

Pomidory susz 5-6 dni, przy temperaturze powyżej 25-26 stopni.

Na noc chowaj do domu.

Na zdjęciu jest część podsuszonych pomidorów i część nowych.

To zielone, to jest moja sól ziołowa. przepis na nią jest w moich przepisach.

KROK 3: Po wyduszeniu pomidory przełóż do słoiczków, zalej oliwą.

Do każdego słoiczka dodaj trochę soli, pieprzu, grubo posiekane ząbki czosnku i posiekane listki bazylii.