Suszone pomidory z serem i kaparami

Na widelcu

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- pomidory - 7 szt.
- oliwa - 125 ml
- bazylia - 4 kilka listków
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- kapary - 15 szt.
- ser zółty - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najpierw myjemy pomidory i kroimy na ćwiartki. Uwaga: nie obieramy ze skórki. Następnie wydrążamy pesteczki ze środka. Najłatwiej od dołu.
To co nam z pomidorów pozostało łatwo wykorzystać do robienia leczo.
Przed włożeniem do piekarnika warto pomidory odsączyć od nadmiaru wody, dzięki temu zabiegowi krócej będą się piec.

KROK 2: Posypujemy pomidorki przyprawami (czosnek, zioła, pieprz, sól) i wkładamy do rozgrzanego piekarnika (ok.100 stopni) na ok. 2,5 godziny. Prawda jest jednak taka, że każdy piekarnik działa inaczej. Ogólną zasadą jest by nie piec pomidorów w zbyt wysokiej temperaturze, poza tym co pół godzinki sprawdzać w piekarniku czy już. Dla ułatwienia zamieszczam ilustracje jak pomidorki dochodzą do siebie.
Zdjęcie 1: przygotowane pomidory
Zdjęcie 2: u góry- pomidory po 30 minutach, pomidory po 2,5 h

KROK 3: Podgrzewamy oliwę, ważne by była gorąca, nie wrząca. Niektórzy stosują też olej pomieszany z oliwą. Dla mnie jednak oliwa jest lepszym wyjściem, po zjedzeniu pomidorów wykorzystuję ją do sałatek. Jeśli zastanawiasz się jaką ilość nalać do rondelka to wystarczy, że

nalejesz do słoika który zamierzasz wypełnić pomidorami połowę jego objętości i to jest odpowiednia ilość.
Dalej kroimy ser żółty w kostkę, odsączamy kapary. Można dodać też czosnku, chili oraz bazylii.
W słoiku układamy warstwami pomidory przekładając je kaparami i serem.
Całość zalewamy gorącą oliwą i cieszymy się naszym dziełem! :)
Nie zapomnij jednak odwrócił słoik do góry nogami, żeby się zawekował (można zrobić to też w tradycyjny sposób: zalać zimną oliwą i zakręcony zagotować w garnku z wrzątkiem).
Pomidory nadają się do jedzenia już na drugi dzień.
Smacznego!