

Sušeni ceri paradajz



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zrelog ceri paradaza
- **1 glavica** belog luka
- **malo** soli
- **malo** šecera
- **1 kašičica** origana
- **nekoliko grancica** ruzmarina
- **po potrebi** maslinovo ulje

Priprema

Zrele ceri paradajze operite. Presecite na pola i iscedite semeni deo. Secene i ociscene paradajzice okrenite prema dole da se skroz iscede. Kada ste sve ocistitli pore?ajte paradajze u tepsiji na pek-papiru okrenuti prema gore da se tako peku-suše. Posolite, malo pošecerite i stavite ih u rernu da se suše na 80-100 stepeni oko 2 sata.

Kada su paradajzi osušeni-smežurani izvadite iz rerne. U ciste teglice na dno poslažite ocisceni beli luk, zatim re?ajte paradajze, pospite sa origanom, stavite grancicu ruzmarina i sve tako dok ne napunite teglice. Kada je teglica puna paradajzica sipajte maslinovo ulje da se teglica napuni i prekrije paradajze. Dobro zatvorite i ostavite u rižideru do služenja.

Savet