

# **Sušeni ceri paradajz**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgzrelog ceri paradaza**
- **1 glavicabelog luka**
- **malo soli**
- **malo šecera**
- **1 kašicicaorigana**
- **nekoliko grancicaruzmarina**
- **po potrebi maslinovo ulje**

## **Priprema**

Zrele ceri paradajze operite. Presecite na pola i iscedite semen i deo. Secene i ocišcene paradajzice okrenite prema dole da se skroz iscede. Kada ste sve ocistili poreajte 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 ocišeni beli luk, zatim reajte paradajze, pospite sa organom, 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**