

# **Paradajz sušen na suncu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **200 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kg**paradajza
- **po ukususoli**
- **malošecera**
- **po potrebim**maslinovog ulja
- **po potrebi**šarenog bibera u zrnu
- **nekoliko**grancica sveže majcine dušice
- **4-5 ce**nabelog luka

## **Priprema**

Paradajz oprati, iseci na kriške, prstima istisnuti semenke i ocediti tecnost. Poreati u tepsiju, posoliti i sušiti na suncu 2-3 dana. Reati ga u ciste teglice i posipati naizmenicno seckanim belim lukom, šarenim biberom prstohvatom šecera i listicima majcine dušice. Naliti maslinovim uljem i dobro povezati. Jednom otvorenou, teglicu držati u frižideru.

## **Savet**