

# *Sušeni paradajz u ulju*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**ceri paradajza
- **2 kašiccesoli**
- **2 kašicice**šecera
- **malobelog luka**
- **maloruzmarina**
- **dostamaslinovog ulja**

## **Priprema**

Ko ima dvoriše po ovim vrucinama, može ga sušiti na suncu. Ja nemam pa je kod mene u rerni. Paradajz oprati, prerezati na pola i poreati na tepsiјu na kojoj je papir za pecenje. Malo poprskati maslinovim uljem, posuti sa šecerom i so. Sušiti u rerni dva sata na 100 stepeni sa ventilatorom ili malo više, zavisi od rerne. Ostavite da se ohladi u rerni. U teglu iseckajte malo belog luka, ruzmarina, poreajte paradajz i zalijte uljem. Mi ga vec nakon nekoliko dana jedemo, jer je prefin, kad otvorim teglu držim u frižideru.

## **Savet**