

Сушеные томаты

2011-09-15 22:00:01



Томаты на зиму можно как [вялить](#), тогда их нужно заливать оливковым маслом, так и сушить, тогда их можно просто хранить в холщовых мешочках или замораживать. В этом году я решила их засушить. И не смотря на неприглядный внешний вид, на вкус они оказались очень вкусными!

Нам понадобится: много мясистых помидоров удлиненной формы сушеные травы итальянской кухни морская соль терпение! =)

У меня было где-то 4 кг томатов (на 2 противня), точно уже и не помню, в итоге получился небольшой пластиковый контейнер томатов с очень насыщенным вкусом!

В целую буханку хлеба я добавила всего лишь две измельченные половинки, поэтому хватает их очень надолго, посмотрите различные [рецепты приготовления](#) и вы сразу найдёте им применение!

Итак, нарезаем томаты на половинки или четвертинки, стараясь нарезать одинакового размера. Посыпаем специями и солью.

Духовку нагреваем до 50-70°C градусов (в зависимости от вашей духовки) и если есть включаем вентилятор. Сушим двое суток, периодически открывая духовку, чтобы выпустить пар и проверить томаты на готовность.



Готовы они будут когда на ощупь станут напоминать курагу: без сока, но и не совсем сухие.

Выкладываем их на бумажные полотенца, чтобы впитать остатки жидкости и полностью остужаем.

Готовим вместе с Нямой

Сушеные томаты

Дальше есть два варианта: переложить в холщовый мешочек, срок хранения томатов в таком виде до полугода, или заморозить, тогда срок хранения увеличивается до года.

Добавлять их можно в выпечку или в салаты (предварительно размочив в кипятке), в супы, закуски и т.д.!

© www.njama.ru