

Вяленые томаты

2010-09-02 23:20:34



Вот и сбылась моя мечта - я сделала вяленые томаты! Собиралась около двух лет. Честно признаюсь - было жалко переводить столько оливкового масла, но тогда я не думала, что его можно использовать, оно становится намного вкуснее!

Нам понадобится: Томаты - сколько угодно (у меня 1 кг) Пряные травы - можно использовать как сухие, так и свежие травы. У меня была сухая итальянская смесь + свежий базилик.

Оливковое масло (Extra Virgin) Соль Чеснок

- Помидорчики промываем, разрезаем пополам, удаляем жидкую часть с косточками.
- Чеснок с солью растираем в ступке, в процессе добавляем базилик и 3 ст.л. оливкового масла.
- Противень выстилаем бумагой для выпечки, сбрызгиваем оливковым маслом и выкладываем половинки томатов срезом вверх.
- Смазываем их смесью из ступки, посыпаем пряными травами и подсаливаем.



- Ставим томаты в разогретую до 100°C духовку и вялим их от 3 до 5 часов. Если в духовке есть вентилятор, то обязательно его включите.

- Набираемся терпения и иногда подглядываем за процессом. Помидорки не должны стать сухариками.



Готовим вместе с Нямой

Вяленые томаты

- Вынимаем готовые помидорки из духовки, даём им полностью остыть, укладываем слоями в стерилизованные банки и заливаем доверху оливковым маслом.



Храним томаты в холодильнике, до полугода они простоят без проблем.

Лично я добавляю томаты в пиццу, салаты, в несладкие кексы, также они хороши в сочетании с брынзой или козьим сыром.

© www.njama.ru