

Domácí sušená rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- soudečkových cherry rajčátek 1 kg
- česnek 4 stroužek
- balzamikový ocet 2 lžička
- sušený tymián 1 lžice
- hnědý cukr 1 lžice
- čerstvý tymián 1 svazek
- olivový olej 1 lžice

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Omytá, okapaná rajčátka podélně přepůlíme a vyskládáme je vedle sebe na plech vyložený pečícím papírem a to řezem nahoru
2. Zastříkněte je olejem a balzamikem, posypte cukrem, česnekem a suchým i čerstvě nasekaným tymiánem
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 100 °C nejméně 4 hodiny, ale raději i déle
4. Skladujeme je jen tak, dobře uzavřená ve sklenici, nebo je můžeme zalít olivovým olejem.

Doporučení:

V olivovém oleji naložená rajčátka vydrží i rok a můžeme je ještě dochutit bylinkami, například bazalkou.

