Nakládaná sušená rajčata

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 kg	tvrdá zralá rajčata
1 hrnek	bílý vinný ocet
1 hrnek	voda
4 stroužky	česnek
	čerstvé bylinky (bazalka, rozmarýn, tymián)
	olivový nebo slunečnicový olej



Postup přípravy

Nejprve si rajčata omyjeme, nakrájíme na silnější plátky a usušíme – to lze buď ve speciální sušičce nebo v horkovzdušné troubě při nejnižší teplotě.*(Poznámka: Proces sušení může trvat až několik hodin.)* Usušená rajčata poté zalijeme vinným octem s vodou a necháme 2 hodiny odstát. Poté osušíme a napěchujeme do vymytých a dosucha vytřených sklenic, kde je prokládáme plátky česneku a bylinkami. Dolijeme po okraj olivovým nebo slunečnicovým olejem a skleničky uzavřeme. Uložíme v lednici, kde necháme několik dní (až týdnů – podle spotřeby) marinovat. Nakládaná sušená rajčata jsou výborná na těstoviny nebo saláty.