
Przetwory z pomidorów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 14631 razy.

Suszone pomidory uzywam czesto, glownie jako przyprawe.

Mozna tak suszyc (bez maszyny):

Przeciac swiezy pomidor na pol w poprzek komor nasiennych, ulozyc cieciem do gory na siatkach (takie do okien sa dobre), zeby powietrze docieralo z kazdej strony, trzymac do wyschniecia w goracy dzien w cieniu, lub w piecyku przy pilocie. Ususzone pomidory beda elastyczne.

Mozna je tak przechowywac.

Mozna rowniez zapakowac do sloikow i zalac dobra oliwa. Zakrecic sloik. Bedzie trzymac kilka miesiecy. mozna dodac zabek czosnku. Takie pomidory suszone z oliwy sa miekkie, doskonale jako posiekany dodatek do sosow do makaronu, czy do pizzy, a zmielone w blenderze robia doskonala paste do kanapek, na ktore mozna polozyc kawalek sera i jest to pyszne, nawet zupa pomidorowa z pasty z suszonych pomidorow jest swietna, szczegolnie z "makaronem" naleśnikowym.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)