

Sušenje paradajza - Sušena rajčica - Sušeni pomidori

Za sušenje paradajza trebate samo sol, papir za pečenje i puno sunca.

Za sušene paradajze mogu se koristiti sve vrste rajčica. Isprobajte sami koja vam se vrsta najviše sviđa kao gotovi proizvod, odnosno sušena rajčica.

Nakon par godina sušenja paradajza pokazao mi se kao najbolji izbor, paradajz šljivar. On posjeduje malo koštica, kompaktan je i ima odličan balans kiseline i šećera.

Paradajze operite i prepolovite te im izvadite unutrašnjost sa košticama. Taj unutrašnji dio ne bacajte. Iskoristite ga za šalšu ili ga dodajte u paradajz za kuhanje, odnosno pasiranu rajčicu.



Svaku polovicu rajčice posolte sa unutrašnje strane. Količina soli je individualna stvar. Ja je solim polovicu manje nego bih je solio kada je jedem sirovu.

Posoljene polovice paradajza poredajte na papir za pečenja i izložite suncu. Ovisno o sorti paradajza sušenje traje 2-3 dana (36-40 sati izloženo suncu).



Tu i tamo pogledajte da li se u paradajzu skuplja tekućina. Tu tekućinu bacite jer bi se rajčice u sušenju mogle upljesniviti.

Ako vidite da se često nakuplja tekućina, preokrenite rajčice i ostavite ih tako par sati na suncu. Meni se događa se uvijek da se par paradajza upljesnivi. Njih bacim. Preko noći unesite rajčice u kuću.

Paradajz je osušen kada ga stisnete između dva nokta i osjetite da nema više tekućine i da je lagano žilav. Ako suhu rajčicu ne možete potrgati između noktiju, tada je presušena. Osušene rajčice se najbolje čuvaju u vakumiranoj vrećici ili u ulju. Ako sušeni paradajz mislite potrošiti u roku mjesec dva, možete ga čuvati i u plastičnoj vrećici u hladnjaku.



www.moja-kuhinja.com