

Domácí sušená rajčata



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 1

96 kalorií , **12 g** cukrů , **1 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-susena-rajcata>

Příprava

Rajčata rozpůlíme a odstraníme z nich semínka. Plech vytřeme vydatně olejem a rozložíme na něj půlky rajčat. Pečeme velmi zvolna jen při 150°C v troubě, asi hodinu. Mezitím si cibuli i česnek nakrájíme na půlkolečka, česnek na plátky a rajčata jimi posypeme asi tak po půl hodině pečení, znovu polijeme olejem. Během druhé půlhodinky pečení můžeme rajčátka občas "prohrábnout". Ve výsledku by rajčátka měla být křupavá, leč šťavnatá.

Ingredience

- 400 g rajčat (cca na 1 plech)
- cibule dle chuti
- česnek dle chuti
- olej dle potřeby

Kategorie

Česká, Léto, Zelenina, Ostatní