




Вяленые томаты

Вяленые томаты — ароматная закуска, которая украсит любой стол и добавит изюминку вашим блюдам.

 3 часа

Ингредиенты

Помидоры сливовидные или черри — 1 кг

Соль — 1 ч. л.

Сахар — 1 ч. л.

Сушёный орегано или тимьян — 1 ч. л.

Оливковое масло extra virgin — 200 мл

Розмарин — 1–2 веточки

Чеснок — 2 зубчика

Приготовление

1. Помидоры разрезать пополам и удалить сердцевины.
2. Выложить в чашу аэрогриля, посолить, посыпать сахаром и добавить тимьян.
3. Готовить 3 часа при 90 °С.
4. Для заливки разогреть оливковое масло, добавить чеснок и розмарин.
5. Переложить томаты в банку и залить ароматным маслом.
6. Дать настояться сутки. Идеально к пасте, брускеттам или просто с кусочком свежего хлеба.