Rehydratovaná sušená rajčata, naložená v oleji

https://varimesmarcelou.cz/susena-rajcata-nalozena-v-oleji-–-netradicne

Sušená rajčata naložená v oleji jsou sama o sobě výborná. Jednou jsem ale dostala k ochutnání skleničku naložených rajčat s přidanou chutí, a to bylo něco pro moje chuťové pohárky. Myslím tím s chutí pikantní, lehce navinulou a s chutí bylinek. Tak tady je máme a jsou výborná.

Nejlepší jsou samozřejmě sušená rajčata na slunci. Je k tomu třeba jediné, 5 souvislých dnů slunečního svitu, nejteplejší místo u domu či na balkónu a proudění vzduchu. A ty za poslední dva roky (já jim říkám covid roky) nebyly. Až letos.

Na 1-2 nádoby o celkovém obsahu 500 ml (půl litru) budeme potřebovat

Na sušená rajčata

- 24 ks středně velkých vyzrálých přepůlených rajčat (ta má vážila 2,63 kg)
- Hrubozrnnou sůl (na každou polovinu rajčete pěknou špetku)
- 3 čtvercové grilovací mřížky
- Síť proti mouchám

Na marinovací nálev

- 350 ml bílého vinného octa
- 350 ml vody
- 1 stroužek česneku
- 2 bobkové listy
- 1 žebro řapíkatého celeru
- Větvičku rozmarýnu asi 10 cm dlouhou
- 1 čajovou lžičku kuliček černého pepře
- Kus chilli papričky (dle své chuti)

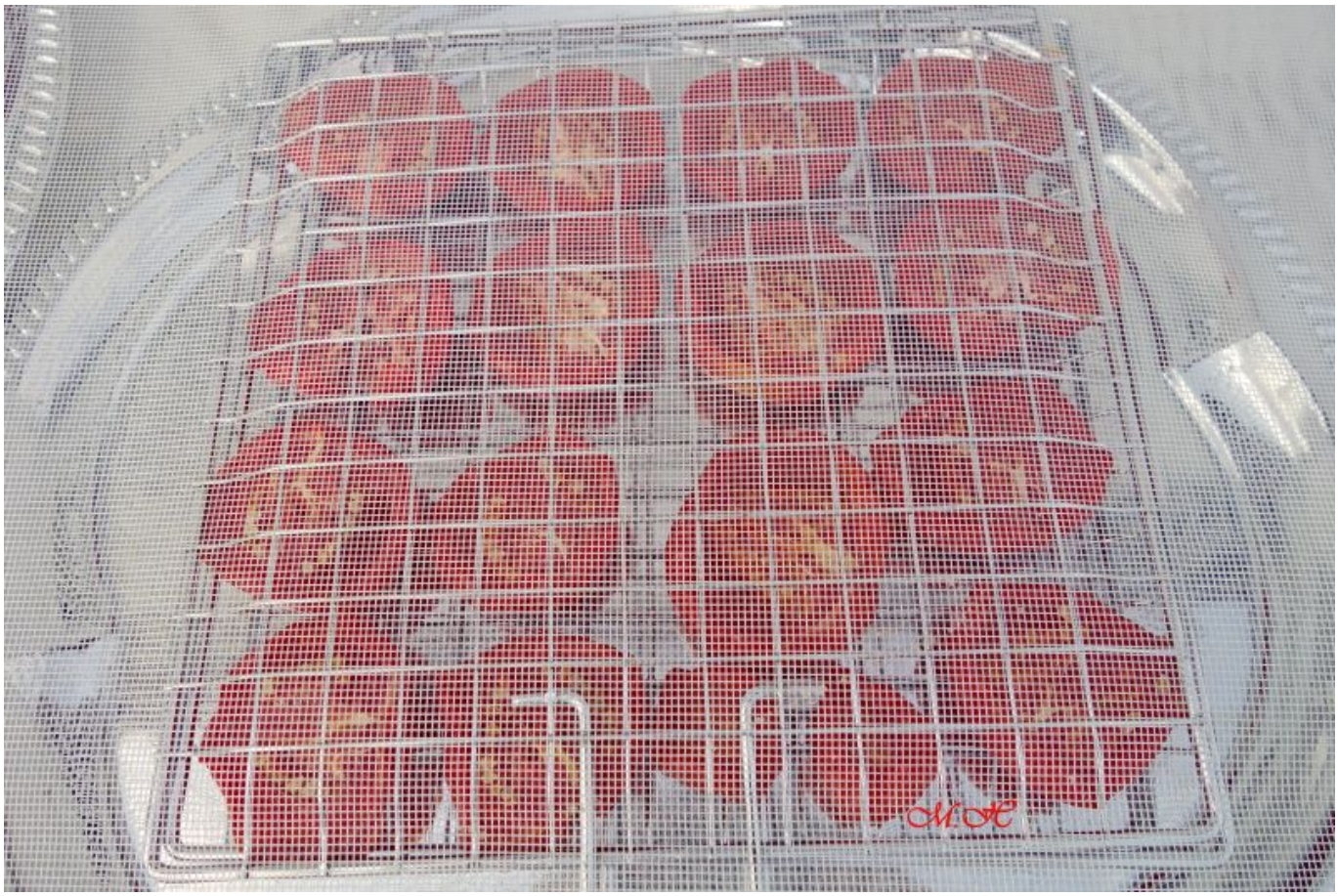
Na dokončení do sklenice

- Česnek přepůlený
- Několik jehliček rozmarýnu
- 3 kuličky černého pepře
- Pár koleček chilli papričky (nemusí být)
- Sušená rajčata podle tohoto receptu
- Olivový olej na zalití

Postup přípravy sušených rajčat naložených v oleji

Přepůlená a nasolená rajčata umístíme do grilovací mřížky. Do každé 16 kusů. Zakryjeme je sítí proti mouchám a budeme je sušit 5 dnů. Na noc je vezmeme do domu, na teplejší a suché místo a ráno opět na slunce.

Výborným pomocníkem při sušení na slunci je kovový podnos umístěný pod mřížku na grilování, který slunce rozpálí a pomáhá také sušit rajčata i z druhé strany.



Rajčata nesmí být úplně tvrdá. Ideální stav usušení poznám podle váhy. Sušením by měla rajčata ztratit +/- 90 % své původní váhy. V mém případě z původních 2.630 g zbylo 223 g.



Když jsou rajčata usušená, připravíme si marinovací nálev. Do hrnce nalijeme 350 ml bílého vinného octa, 350 ml vody a přidáme ostatní suroviny dle rozpisu. Nálev přivedeme k varu a necháme povařit rovných 5 minut. Poté do vroucího nálevu přidáme všechna sušená rajčata. Od bodu varu vaříme přesně 2 minuty, pak hrnec odstavíme a rajčata v nálevu necháme 15 minut macerovat.



Rajčata z nálevu vyndáme na velký talíř vystlaný papírovými utěrkami. Umístíme ho do trouby, termostat nastavíme na prvních 5 minut na 50 °C. Zapneme ventilaci a troubu necháme z třetiny otevřenou.

Po pěti minutách termostat vypneme, ale ventilaci necháme zapnutou a dveře pootevřená a budeme je sušit 10 minut.



Do sklenic či sklenice vložíme česnek, pepř a jehličky rozmarýnu. Rajčata vyskládáme na koření a pomalu je zalijeme olejem.

Rajčata jsem ještě několikrát stlačila špejlí, abych se ujistila, že ve sklenici nezůstal žádný vzduch, a ještě dolila trochu oleje.

Sklenice zavíčkujeme a máme hotovo. Rajčata i olej ve sklenicích je možné použít na přípravu těstovin, na bruschetty, s majonézou a kapary jako přílohovou omáčku, či jako tapas na talířky rychlého občerstvení a jako v mém případě, když vás „honí mlsná“.

