Kořenící rajčatové floky 100 % BIO

https://varimesmarcelou.cz/korenici-rajcatove-floky-100-bio

Kořenící rajčatové floky jsou pro mne objev letošního léta. Je to dokonale recyklované koření, bez kterého se už moje kuchyně neobejde. A proč recyklované? Tak to hned vysvětlím.

Při přípravě passaty z pěti kg rajských jablíček (rajčata, cibule, česnek, rozmarýn, tymián) zbyla po pasírování miska odpadu. Napadlo mi, že bych mohla rajčatový odpad usušit a sušené zbytky namlít a použít jako koření, tedy vše recyklovat na 100 %.

Udělala jsem si malý průzkum trhu: 1 gram podobného koření je k dostání od 1,65 Kč do 2,50 Kč. Cena sáčku, ve kterém je 30 g tohoto koření stojí 75 Kč.

Věřte mi, je to skvělé koření, 100 % BIO, které se hodí do vývarů, pod maso, do těstovin, do salátů, při uzení sýrů, při nakládání sýrů do oleje a na mnoho dalších způsobů, které mě teď zrovna nenapadly.

100 % BIO je koření opravdu, protože pro pěstování rajčat, cibule, česneku a bylinek, nepoužívám žádná hnojiva ani postřiky.

Na přípravu rajčatových floků budeme potřebovat

- Odpad z pěti kg rozvařených a přepasírovaných rajčat na Passatu Marci di pomodoro
- Velký mělký talíř
- Kus potravinářské folie na pokrytí talíře
- Sušičku na zeleninu
- Elektrický sekáček potravin
- Skleničku o obsahu 200 ml

1. den sušení v troubě 1 hodinu při pootevřených dveřích trouby (posloužila mi krabička od sirek)

2. den sušení v sušičce 2 hodiny nebo na prudkém slunci

3. den dosušení v sušičce nebo na prudkém slunci

Postup přípravy kořenících rajčatových floků

Přepasírované zbytky surovin na Passatu Marci di pomodoro (rajčata, cibule, česnek, rozmarýn) rozložíme na větší mělký talíř, který jsme před tím pokryli potravinářskou folií. Potravinářská folie je moc důležitá, protože se nám zbytky rajčat nepřilepí na talíř, ale ani na folii. S úspěchem tak zamrazuji ovoce i knedlíčky do polévky. Zkrátka se nepřilepí ani v mrazáku, ani v troubě.

Talíř umístíme do trouby, nastavíme termostat na 50 °C a pustíme ventilaci. Dveře trouby necháme pootevřené. Asi po patnácti minutách termostat vypneme, ale ventilaci necháme pracovat dalších 45 minut. Talíř vyjmeme z trouby, zbytky obrátíme a necháme být do druhého dne.

Druhý den rajčatové zbytky přemístíme na plata sušičky a necháme sušit na střední výkon. Lepší je sušit na prudkém slunci, ale to vždy není k dispozici.

Třetí den rajčata dosušíme v sušičce nebo na slunci. Usušené (krásně šustí) přemístíme do elektrického sekáčku na potraviny.



Z usušených zbytků nasekáme báječně vonící rajčatové floky. Rajčatové floky přemístíme do čisté sklenice, kterou ale ihned neuzavíráme. Sklenici necháme 1-2 dny otevřenou a teprve pak ji uzavřeme.

