

Sušená zeleninová směs

<https://varimesmarcelou.cz/susena-zeleninova-smes>

Sušená zeleninová směs je to nejlepší, jak naložit koncem léta s přebytky zeleniny z vlastní zahrady. Bude-li slunečné počasí (a letos bylo), část práce odvede slunce. Ze zeleniny se totiž musí odpařit 80-90 % z původního obsahu buněčné šťávy.

Na přípravu 100 g sušené zeleninové směsi budeme potřebovat cca 700 g zeleniny v syrovém stavu

- 8 ks mrkve střední velikosti
- 2 ks celeru o průměru 5-6 cm
- 1 velkou banánovou [šalotku](#)
- 2 velké stroužky česneku
- 6 stonků celeru i s lupením
- 3 větvičky [rozmarýnu](#) (použít jen jehličky z usušeného stonku)
- ½ kloboučku z [hříbu kováře](#) (nebo pravého hříbu, ale kovář dodá barvu)
- ½ lusku [chilli papričky](#) bez semínek

Dále budeme potřebovat

- 35 g hrubozrnné soli
- 10 g [lahůdkového droždí](#) (má fantastickou vůni i chuť a NEKVASÍ)
- Sekáček potravin
- Sklenici s uzávěrem Twist-off

Dobrá příprava: 30 minut

Čas sušení: na slunci jedno odpoledne, dosušení v sušičce (s přestávkami)

Množství: +/- 100 g

Náročnost: velmi snadné

Postup přípravy sušené zeleninové směsi

Očistěnou mrkev a celer nakrájíme na tenké plátky, oloupanou [cibuli](#) i česnek na jemné plátky. Stonky z celeru odřízneme a přepůlíme. Větvičky [rozmarýnu](#) sušíme celé (pak použijeme jen jehličky) a dbáme, aby nepřišly před sušením do kontaktu s vodou. Klobouček hříbu kováře nakrájíme na plátky a z lusku [chilli papričky](#) odstraníme semínka.

V případě slunečného počasí připravenou zeleninu rozložíme na kovové tácy (budou odrážet sluneční paprsky a tácy zahřívát). Zeleninu necháme sušit, co nám počasí dovolí. Pak částečně usušenou zeleninu přendáme na plata v sušičce a s přestávkami sušíme.



A jak poznáme, že je zelenina dostatečně suchá. Jednoduše, když například plátek mrkve chceme přepálit, musí se zlomit, ne ohnout. To samé platí u [chilli papričky](#), celeru, [cibule](#), plátků [hub](#) i česneku. Listy celeru se musí drolit.

Usušenou zeleninu postupně v sekáčku nebo mixeru rozmixujeme do požadované hrubosti. K zelenině přidáme i část soli. Usušenou zeleninu se solí obohatíme o [lahůdkové droždí](#) a promícháme. Nadrcenou zeleninu přemístíme do uzavíratelné sklenice. Necháme sklenici asi hodinu otevřenou. Pak sklenici uzavřeme a umístíme ji do temna.

Do 1,5 litru [polévky](#) stačí přidat 1 polévkovou lžici sušené zeleninové směsi a nechat ji v polévce povařit.

