

## Usušte si vitamíny na zimu! Připravte si domácí sušená rajčata po italsku



**Baví vás středomořská lehká kuchyně? Chtěli byste umět vařit jako Italové? Pak budete potřebovat jednu věc - domácí sušená rajčata. Pokrmům dodají jedinečnou chuť, jsou snadná na přípravu, a navíc při jejich výrobě využijete přebytky ze zahrady.**

Italové vaří stejně lehce, jako žijí. Jejich recepty jsou jednoduché, plné kvalitních surovin a lásky k jídlu. Podomácku připravená sušená rajčata se vám v kuchyni budou hodit častěji, než byste řekli.

Můžete je **nakrájet do chlebového těsta, přidat do pomazánky** nebo s nimi **ochutit polévku**. Že vám to nestačí? Podívejte se, jak sušená rajčata využívají Italové.

### Typické italské způsoby, jak využít sušená rajčata

- rajčata jezte jen tak s kouskem křupavé italské bagetky
- použijte je jako topping na domácí pizzu
- přidejte je do italských těstovin - [připravte si italské těstoviny se sušenými rajčaty](#)
- nakrájejte je do [ranní frittaty - recept](#)

## 8 tipů, jak na opravdu autentická italská sušená rajčata

1. Použijte co nejlepší rajčata. Taková co **zrála na přímém slunci** a chutnají jako samo léto.
2. **Italové neřeší velikosti**. Sušit můžete velká rajčata, stejně jako malá cherry rajčátka.
3. Sušení si ale ulehčíte tím, pokud na jednu várku **použijete vždy zhruba stejně velká rajčata**.
4. Z rajčat **nevydlabávejte vnitřek** (semínka a dužinu). Byla by to zbytečná práce.
5. Rajčata sušte opravdu pomalu (říká se tomu **slow cooking**). Tím si zachovají maximum vitaminů.
6. Sušená rajčata zalijte kvalitním olivovým olejem, nejlépe extra panenským.
7. Do sklenice přidejte oblíbené bylinky, chilli nebo česnek. Tím zároveň ochutíte olivový olej.
8. Pokud máte čas, **rajčata můžete usušit venku na slunci**. Zabere vám to 7 dní.

## Sušená rajčata po italsku - recept

[Recept na domácí sušená rajčata](#) je opravdu jednoduchý, budete potřebovat jen pár ingrediencí a výsledek vás ohromí.



### Ingredience

- rajčata
- hrubozrnná mořská sůl
- olivový olej
- bylinky (bazalka, tymián, rozmarýn...)
- stroužky česneku
- uzavíratelná skleněná dóza

### Postup

1. Rajčata si omyjte a rozkrojte napůl.
2. Připravte si plech, který vyložte pečicím papírem a potřete olivovým olejem.
3. Na plech naskládejte rajčata nerozkrojenou stranou dolů.
4. Každé rajče posolte mořskou solí - **sůl urychlí sušicí proces**.
5. Pečte v troubě vyhřáté na **120 stupňů 1 až 5 hodin** (podle velikosti rajčat).
6. Sušená rajčata jsou hotová, jakmile se zmenší a začnou chytat zlatavou barvu.

7. Sušená rajčata nechte vychladnout, poté naskládejte do sklenice. Přidejte bylinky, celý pepř, stroužky česneku nebo chilli papričky (podle chuti) a zalijte olivovým olejem.
8. Uchovávejte v lednici.
9. Naložené ve sklenici v oleji vám vydrží rajčata v lednici až **6 měsíců!**