



## **Вяленые томаты в духовке**

Самый простой рецепт вяленых томатов включает в себя сами спелые томаты и немного соли, но мы пойдем дальше и сдобрим заготовку ассорти из сушеных трав. Для рецепта лучше выбирать небольшие томаты-сливки, они содержат не слишком много влаги, а потому гораздо быстрее сушатся. Отдавайте предпочтение плодам как можно более одинаковым по размерам, чтобы все кусочки были готовы примерно в одно время.

### *Ингредиенты:*

- спелые томаты – 3,5 кг;
- соль – 2 ч. ложки;
- сушеный базилик, орегано, тимьян – по 1 ч. ложке.

### *Приготовление*

Перед тем, как приготовить вяленые томаты в домашних условиях, сделайте простую смесь специй, соединив соль с сушеными травами.

Разделите томаты на четыре части и удалите сердцевину с семенами из каждой четвертинки. Распределите томаты на покрытом пергаментом противне и щедро посыпьте смесью соли и сушеных трав.

Самым доступным способ заготовки вяленых томатов является их дегидрирование в духовом шкафу при температуре порядка 75-80 градусов. Оставьте плоды на 3 часа, при этом слегка приоткрыв дверцу духовки для обеспечения циркуляции воздуха. По завершении 3 часов переверните кусочки и слегка прижмите их лопаткой. Оставьте все еще на 3 часа или до тех пор, пока лишняя влага не выйдет из томатов полностью. Точное время зависит от размера кусочков и количества влаги в плодах.