



Вяленые томаты в электросушилке

Лучше электросушилки с вялением томатов не справится ничто. Подготовьте количество плодов, которое поместится в вашем устройстве, учитывая, что кусочки не должны соприкасаться между собой. Разделите каждый томат пополам и удалите сердцевину с семенами. Приправьте томаты солью и оставьте при температуре в 70 градусов на протяжении приблизительно 8 часов. Учитывайте, что для вяления подходят небольшие томаты и томаты среднего размера. Учитывая размеры выбранных томатов, время приготовления вяленых томатов может варьировать.