



Вяленые томаты в домашних условиях

Если вы заготавливаете томаты в солнечную погоду, то можно оставить их вялиться прямо на солнце. Такой способ сгодится, если вы проживаете в не слишком влажном климате.

Подготовьте небольшие деревянные ящики, покрыв их сетью из нейлона. Поверх слоя сетки выложите очищенные от семян томаты срезом вниз, приправьте каждый из кусочков солью, добавьте сушеные травы или чеснок по желанию. Накройте кусочки слоем марли и оставьте в самом солнечном месте на полтора дня. По прошествии времени переверните томаты и оставьте их еще на полтора дня, также не забыв о приправах.

Следите за тем, чтобы между ящиками с томатами циркулировал воздух, а во время непогоды или ночью, оставляйте ящики в сухом месте.

Хорошо высушенные томаты остаются сухими, но сохраняют пластичность, подобно кураге.