

Rosii uscate



O idee excelenta pentru micul dejun...sau cina ☐

...iar uleiul aromat il puteti folosi, dupa ce rosiile vor disparea miraculos din borcan :D, la simpaticile **bruschete**, pe care vi le voi arata imediat...

...si pe langa asta, combinatia asta ideala de painici rumene si rosii moi poate constitui gustarea pentru pauza de masa de la serviciu (si daca le faceti sub forma de sandwichuri, vor fi si mai usor de transportat)

Reteta o am dintr-o carticica desprinsa din revista „Femeia de azi”, din care am preparat deja cateva retete de post, absolut minunate!!!

Ingrediente:

- 1 kg. rosii
- 5 catei de usturoi
- 1 ardei iute
- ulei de masline
- sare de mare
- piper

Mod de preparare:

Alege rosii mici, cu mai putine seminte. Spala-le bine, sterge-le cu un servet curat:



Taie-le in doua pe lungime, aseaza-le in tava cuptorului cu taietura in sus:



Lasa spatiu intre ele ca sa nu se atinga. Presara deasupra sare de mare si putin piper:



Da-le la cuptor la temperatura minima, aproximativ 100 grade C, intre 3 si 6 ore, in functie de marime (eu le-am tinut vreo 4 jumatate :P)



Catre sfarsit verifica-le la fiecare jumătate de ora, pentru ca nu trebuie sa fie tari. Aseaza-le apoi intr-un borcan. Pune printre ele rondele de usturoi si ardei iute:



Acopera-le cu ulei de masline si pastreaza-le la rece, dar nu mai mult de 3 saptamani.





Servește-le reci, pe felii de pâine ușor rumenite:



Stropiți și felii de pâine cu puțin ulei aromatizat (dar numai în momentul servirii), vor fi cu mult mai delicioase ☐



Mie mi-au plăcut la nebunie!!!