

Sušíme a nakládáme rajčata



Jak sušit rajčata?

Pro sušení se obvykle vybírají tvrdá pevná rajčata, v některých případech i nedozrálá, která se nechají za oknem na slunci zčervenat. Pak se opláchnou, **chvilku se povaří a postupně se suší**. Usušená se ukládají obalená hedvábným papírem na suchém místě. Pokud by snad počaly měknout, je nutno je opět dosušit.

Sušená rajčata jsou výborná například naložená v oleji s bylinkami - **recept na nakládaná sušená rajčata** naleznete [ZDE](#)

Druhý způsob sušení rajčat je ten, že se rajčata nejprve rozvaří na tuhá povidla. Následně se vzniklá pasta rozetře na alobal, kde se suší v troubě nebo na sušičce do ztuhnutí. Vznikne tak plát, který se rozkrájí na kousky a opět se ještě dosušuje. Usušená rajčata se uloží do krabice na suché místo. Takto usušená rajská jablíčka se používají pro barvu **při přípravě masa na paprice, k roštěnkám, omáčkám** atd. Také se hodí do tzv. polské omáčky.

Vyzkoušejte naše recepty se sušenými rajčaty:

Recept na **kuskus se sýrem akawi a sušenými rajčaty** máme [ZDE](#)

Recept na **salát se sušenými rajčaty** se nachází [ZDE](#)

Recept na **špagety se sušenými rajčaty** naleznete [ZDE](#)

Recept na **rizoto se sušenými rajčaty** jsme připravili [ZDE](#)

Recept na **papriky plněné kuskusem a sušenými rajčaty** je [ZDE](#)

Nakládání rajských jablíček

Přinášíme vám několik receptů pro nakládání rajčat:

Rajčata podomácku

Tvrdá rajská jablíčka nakládáme do větší skleněné lahve, nalijeme na ně silný octový nálev, aby jím byla úplně pokryta. Přidáme tři lžice hořčičných semínek, dobře láhev uzavřeme a uložíme ji na suché, tmavé, studené místo. Vydrží, aniž by podlehla zkáze, až do příštího roku.

Nakládaná rajčata

Rajčata se řádně omyjí a ukládají ve vrstvách do lahví nebo kameninových nádob. Jednotlivé vrstvy se prokládají koprem, bobkovým listem a celým černým pepřem. Může se také přidat zelená paprika, jíž získávají naložená jablíčka zvláštní specifickou chuť. Naplněná nádoba se zalije převařenou osolenou vodou. (Poměr pro nálev: 1 litr převařené vody / 50 g soli.)

Rajčata po pražsku

Zde bereme jen ta nejmenší rajská jablíčka. Otržeme je ubrouskem a navrstvíme spolu s estragonem, perlovými cibulkami a mladým zeleným koprem do sklenic nebo kameninových nádob. Zalijeme octovým nálevem s několika kuličkami černého pepře a dvěma bobkovými listy. Nádoby se ováží a uloží do temna a chladna.

Rajčata v cukru

K zavařování v cukru bereme na 1 kg zralých rajských jablíček 76 dkg cukru a kousek pokrájeného zázvoru. Rajská jablíčka spaříme vařící vodou a oloupeme.

Nálev: na 1 kg cukru, ½ litru vody. Do takto připraveného nálevu, stále vařícího, vkládáme rajská jablíčka a zázvor. Za stálého obracení necháme 5 minut povařit a sběračkou rajčata vyjmeme na mísu. Po vychladnutí rajčata opět vkládáme do vařícího nálevu. Poobracíme a po vybrání vkládáme do sklenic. Šťávu ještě chvíli vaříme a vařící slijeme na rajská jablíčka. Sklenice uzavřeme až příští den. Takto zavařená jablíčka užíváme k různým nádivkám apod.

Ještě na doplnění přinášíme dva zvláštní recepty:

Smažená rajčata

Opraná rajská jablíčka se obalí v rozšlehaných vejcích s trochou pepře a soli, pak ve strouhance a na másle se pod pokličkou osmaží. Podávají se s topinkami.

Pikantní předkrm z rajských jablíček

Na pánvičce rozpálíme kousek slaniny. Škvarečky vyjmeme, přidáme kousek másla a drobně rozsekanou

cibuli. Vše usmažíme dozlatova. Přidáme 2 - 3 rajská jablíčka a podusíme na cibulce. Potom přidáme 2 - 3 vejce, opeříme a podusíme dle chuti.