

עגבניות מיובשות



מצרכים:

סלסלת עגבניות שרי אדומות או צהובות

תהליך ההכנה:

שוטפים את העגבניות, חותכים לחצאים, ומסדרים על מגשי המייבש עם החלק החתוך כלפי מעלה. מפעילים את המייבש על טמפרטורה של 40 מעלות למשך 24-30 שעות או עד ייבוש מוחלט.

בתום הייבוש מומלץ לאחסן את העגבניות בקופסת וואקום עמוק של סטטוס על מנת לשמור על הפריכות והמרקם הייחודי.