

# Kořenící rajčatové floky 100 % BIO

<https://www.varimesmarcelou.cz/korenici-rajcatove-floky-100-bio>

Kořenící rajčatové floky jsou pro mne objev letošního léta. Je to dokonale recyklované koření, bez kterého se už moje kuchyně neobejde. A proč recyklované? Tak to hned vysvětlím.

Při přípravě passaty z pěti kg rajských jablíček (rajčata, cibule, česnek, rozmarýn, tymián) zbyla po pasírování miska odpadu. Napadlo mi, že bych mohla rajčatový odpad usušit a sušené zbytky namlít a použít jako koření, tedy vše recyklovat na 100 %.

**Udělala jsem si malý průzkum trhu: 1 gram podobného koření je k dostání od 1,65 Kč do 2,50 Kč. Cena sáčku, ve kterém je 30 g tohoto koření stojí 75 Kč.**

Věřte mi, je to skvělé [koření](#), 100 % BIO, které se hodí do vývarů, pod maso, do [těstovin](#), do [salátů](#), při uzení sýrů, při [nakládání sýrů](#) do oleje a na mnoho dalších způsobů, které mě teď zrovna nenapadly.

100 % BIO je koření opravdu, protože pro pěstování rajčat, [cibule](#), česneku a bylinek, nepoužívám žádná hnojiva ani postřiky.

## Na přípravu rajčatových floků budeme potřebovat

- Odpad z pěti kg rozvařených a přepasírovaných rajčat na [Passatu Marci di pomodoro](#)
- Velký mělký talíř
- Kus potravinářské folie na pokrytí talíře
- Sušičku na zeleninu
- Elektrický sekáček potravin
- Skleničku o obsahu 200 ml

**1. den sušení v troubě 1 hodinu při pootevřených dveřích trouby (posloužila mi krabička od sirek)**

**2. den sušení v sušičce 2 hodiny nebo na prudkém slunci**

**3. den dosušení v sušičce nebo na prudkém slunci**

## Postup přípravy kořenících rajčatových floků

Přepasírované zbytky surovin na [Passatu Marci di pomodoro](#) (rajčata, [cibule](#), česnek, [rozmarýn](#)) rozložíme na větší mělký talíř, který jsme před tím pokryli potravinářskou folií. Potravinářská folie je moc důležitá, protože se nám zbytky rajčat nepřilepí na talíř, ale ani na folii. S úspěchem tak zamrazují ovoce i knedlíčky do polévky. Zkrátka se nepřilepí ani v mrazáku, ani v troubě.

Talíř umístíme do trouby, nastavíme termostat na 50 °C a pustíme ventilaci. Dveře trouby necháme pootevřené. Asi po patnácti minutách termostat vypneme, ale ventilaci necháme pracovat dalších 45 minut. Talíř vyjmeme z trouby, zbytky obrátíme a necháme být do druhého dne.

Druhý den rajčatové zbytky přemístíme na platu sušičky a necháme sušit na střední výkon. Lepší je [sušit na prudkém slunci](#), ale to vždy není k dispozici.

Třetí den rajčata dosušíme v sušičce nebo na slunci. Usušené (krásně šustí) přemístíme do elektrického sekáčku na potraviny.



Z usušených zbytků nasekáme báječně vonící rajčatové floky. Rajčatové floky přemístíme do čisté sklenice, kterou ale ihned neuzavíráme. Sklenici necháme 1-2 dny otevřenou a teprve pak ji uzavřeme.

