Sušená zeleninová směs

https://www.varimesmarcelou.cz/susena-zeleninova-smes

Sušená zeleninová směs je to nejlepší, jak naložit koncem léta s přebytky zeleniny z vlastní zahrady. Bude-li slunečné počasí (a letos bylo), část práce odvede slunce. Ze zeleniny se totiž musí odpařit 80-90 % z původního obsahu buněčné šťávy.

Na přípravu 100 g sušené zeleninové směsi budeme potřebovat cca 700 g zeleniny v syrovém stavu

- 8 ks mrkve střední velikosti
- 2 ks celeru o průměru 5-6 cm
- 1 velkou banánovou šalotku
- 2 velké stroužky česneku
- 6 stonků celeru i s lupením
- 3 větvičky rozmarýnu (použít jen jehličky z usušeného stonku)
- ½ kloboučku z hřibu kováře (nebo pravého hřibu, ale kovář dodá barvu)
- ½ lusku chilli papričky bez semínek

Dále budeme potřebovat

- 35 g hrubozrnné soli
- 10 g lahůdkového droždí (má fantastickou vůni i chuť a NEKVASÍ)
- Sekáček potravin
- Sklenici s uzávěrem Twist-off

Dobra přípravy: **30 minut**

Čas sušení: **na slunci jedno odpoledne, dosušení v sušičce (s přestávkami)**

Množství: **+/- 100 g**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy sušené zeleninové směsi

Očistěnou mrkev a celer nakrájíme na tenké plátky, oloupanou cibuli i česnek na jemné plátky. Stonky z celeru odřízneme a přepůlíme. Větvičky rozmarýnu sušíme celé (pak použijeme jen jehličky) a dbáme, aby nepřišly před sušením do kontaktu s vodou. Klobouček hřibu kováře nakrájíme na plátky a z lusku chilli papričky odstraníme semínka.

V případě slunečného počasí připravenou zeleninu rozložíme na kovové tácy (budou odrážet sluneční paprsky a tácy zahřívat). Zeleninu necháme sušit, co nám počasí dovolí. Pak částečně usušenou zeleninu přendáme na plata v sušičce a s přestávkami sušíme.



A jak poznáme, že je zelenina dostatečně suchá. Jednoduše, když například plátek mrkve chceme přepůlit, musí se zlomit, ne ohnout. To samé platí u chilli papričky, celeru, cibule, plátků hub i česneku. Listy celeru se musí drolit.

Usušenou zeleninu postupně v sekáčku nebo mixeru rozmixujeme do požadované hrubosti. K zelenině přidáme i část soli. Usušenou zeleninu se solí obohatíme o lahůdkové droždí a promícháme. Nadrcenou zeleninu přemístíme do uzavíratelné sklenice. Necháme sklenici asi hodinu otevřenou. Pak sklenici uzavřeme a umístíme ji do temna.

Do 1,5 litru polévky stačí přidat 1 polévkovou lžíci sušené zeleninové směsi a nechat ji v polévce povařit.

