

Традиционная домашняя кабачковая икра

Автор: Jaxa

02.09.2011 12:06 -



Изумительно вкусно и ароматно.

Требуемые ингредиенты

- 9 небольших кабачков
- 1 килограмм помидоров
- 1 кг. мелко нарезанного лука
- 1 кг. моркови
- 1 стакан растительного масла
- 10 измельченных зубчиков чеснока
- соль и перец по вкусу.

Девять небольших кабачков очистите, пропустите через мясорубку и отожмите лишний сок. В кастрюле разогрейте 3 ст. ложки растительного масла, добавьте ваши кабачки и уваривайте на медленном огне в течение 1 часа. Один килограмм помидоров очистите от кожицы, опустив их предварительно на 1 минуту в кипяток, мелко порубите, переложите во вторую кастрюлю и тушите на медленном огне 1 – 1 ½ часа в зависимости от сочности. На сковороде разогрейте 3 ст. ложки растительного масла и обжарьте порциями 1 кг. мелко нарезанного лука до золотистого цвета. Когда лук будет готов, добавьте к нему 1 кг. моркови, натертой на крупной терке. Потушите лук и морковь вместе еще 5 минут до мягкости. Соедините все овощи, перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Переложите овощное пюре в кастрюлю, добавьте 1 стакан растительного масла, 10 измельченных зубчиков чеснока, соль и перец по вкусу. Тушите все вместе, часто помешивая в течение 20 минут. Разложите по банкам и плотно закройте крышками. Храните в прохладном месте.

Традиционная домашняя кабачковая икра

Автор: Жаха
02.09.2011 12:06 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}