Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Кабачковая икра

27 августа 2012 12:26 · https://open-cook.ru/recipes/kabachkovaya-ikra



Можно не любить кабачки, но мало кто откажется зимой от жареной или отварной картошечки с кабачковой икрой. Это по-настоящему зимнее лакомство!
И этот рецепт от Марии Панковой поможет вам самим заготовить кабачковую икру на холода, чтобы потом наслаждаться вкуснятиной и выслушивать благодарности и похвалу =)(Анна Нечаева)

Из указанного количества продуктов получается *4 литровых банки*:

- 1,5 кг кабачков
- 2,5 кг моркови
- 0,5 кг болгарского перца

- 1,5 кг репчатого лука
- 1 кг помидор
- соль, сахар, перец молотый по вкусу
- подсолнечное масло
- 1 ст.л. 70%-ной уксусной кислоты

Все овощи помыть и почистить:




20/АВГ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой


20/АВГ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой



Пропустить через мясорубку кабачки, перец и помидоры в отдельные чашки:





В большой кастрюле выпариваем кабачки и болгарский перец почти до полного исчезновения воды, затем кладем помидоры и тоже выпариваем:



Морковь и лук тоже пропускаем через мясорубку, но в разные миски. Также по отдельности обжариваем их на подсолнечном масле:





Лучок:



Когда кабачки и перец и помидоры выпарятся, кладем к ним обжаренные морковь и лук, соль, сахар и молотый перец по вкусу и наливаем 1стакан подсолнечного масла и тушим на слабом огне 1,5-2 часа:



В конце тушения добавить 1ст.л. уксусной кислоты(70%). Раскладывать в стерилизованные банки и сразу закатывать:



Приятного аппетита!



Комментарии: 7

Мария # 13:08 22.12.2012

Кто любит кабачковую икру-магазинную, с помощью этого рецепта,получается очень похожая икра,даже лучше!!!!)))

Оксана # 06:26 8.09.2013

Как заменить уксосом столовым уксусную кислоту плис?

Мария # 04:44 9.09.2013

Лучше пойти и купить уксусную кислоту, так как столовый уксус имеет маленький %.;-)

Елена # 10:46 12.06.2014

У меня вопрос по поводу моркови: если уменьшить её кол-во до 1,5 кг например, что изменится в рецепте? Мне кажется её многовато, и магазинную икру перестала покупать по той же причине - слишком много моркови, уже какая-то "морковная" икра получается :)

Мария # 09:28 13.06.2014

Добрый День, Елена! Это конечно нужно проверять экспериментальным путем!!!))))). А если чисто теоретически: если уменьшить количество моркови, то скорее всего нужно будет просто уменьшить количество сахара,соли, молотого перца и уксуса. Т.к. сахар,соль, молотый перец мы и так добавляем по вкусу, остается только на чуть-чуть уменьшить количество уксуса, ну например неполную ст.ложку. А может просто вам уменьшить количество всех продуктов и сделать небольшое количество икры, может моркови и не будет так много как вам кажется. А ели не понравится, можно попробовать как я вам предложила выше. Удачи в приготовлении!!!

ольга # 17:29 6.08.2015

Вкуснатища !!! Мария спасибо за рецепт.

> **Мария** # 11:42 8.11.2015
>
> Пожалуйста)))