Кабачковая икра

Время приготовления: 50 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 350 г
  - Кабачки молодые 3 кг
  - Лук репчатый 4 шт.
  - Масло растительное 150 г
  - Морковь 4 шт.
  - Перец молотый 0,5 ч. ложки (по вкусу)
  - Сахар 1 ст. ложка
  - Соль 1 ст. ложка (по вкусу)
  - Чеснок 7 зубчиков

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

Домашняя кабачковая икра - вкуснейшая закуска для всей семьи. Приготовление этого блюда по нашему рецепту не займет много времени. А его вкус напомнит вам о детстве.

1. Банки для консервации простерилизовать любым способом. Крышки прокипятить пару минут.
2. Кабачки вымыть, очистить от шкурки. Нарезать кубиками.
3. Добавить нарезанный репчатый лук.
4. Морковь почистить, вымыть, натереть на крупной терке.
5. Чеснок очистить и мелко нарубить ножом.
6. Разогреть кастрюлю, добавить растительное масло. В горячее масло выложить лук и морковь. Сделать обжарку на среднем огне примерно 5-7 минут.
7. После добавить остальне ингридиенты и перемешать.
8. Тушить на среднем огне 45 минут, помешивая.
9. Измельчить при помощи кухонного комбайна готовые овощи.
10. Довести до кипения и разложить икру в банки (горячие) и закатать на зиму.

Вкуснейшее блюдо готово на зиму.