



Состав:

3 кабачка среднего размера

1 болгарский перец

4-5 помидоров среднего размера

1 репчатый лук

1 крупный болгарский перец

3-4 зубчика чеснока

6-8 веточек укропа

1 ч.л. бальзамического уксуса

черный молотый перец (по вкусу)

соль

Рецепт кабачковой икры:

Овощи промыть и обсушить. Репчатый лук очистить, мелко порубить и пассеровать на среднем огне в небольшом количестве растительного масла.

У болгарского перца удалить семена и плодоножку. Перец нарезать некрупными кубиками и добавить к луку. Готовить в течение 5 минут на среднем огне.

На помидорах сделать крестообразные разрезы, обдать кипятком и снять кожицу (но, в принципе, кожицу можно и не снимать). Помидоры нарезать небольшими кубиками и добавить к перцу и луку. Готовить в течение 4-5 минут.

У кабачков удалить плодоножку; кабачки нарезать некрупными кубиками со сторонами примерно 0,8 см - 1 см. Кабачки добавить к остальным овощам, перемешать и готовить под крышкой на слабом или среднем огне в течение 10 минут. Затем снять крышку, влить 1 ч.л. бальзамического уксуса, все перемешать и оставить еще на 10-12 минут (крышкой при этом не накрывать – так уйдет резкий уксусный запах, а, заодно, и испарится лишняя жидкость).

Тем временем очистить и мелко порубить чеснок. Укроп промыть и мелко порезать. Чеснок и укроп добавить в икру за 1-2 минуты до готовности, перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

Приготовленную кабачковую икру можно подавать к столу сразу, а можно остудить при комнатной температуре и поместить в холодильник на несколько часов, после чего подавать на стол в качестве холодной закуски.

Приятного аппетита!