

detkityumen.ru

Кабачковая икра с майонезом.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

3кг очищенных кабачков

0,5 кг лука

250г. томатной пасты

200г. майонеза

100г. растительного масла

0,5 стакана сахара

2 ст.л. соли

0,5 ч.л. молотого перца

1 лавровый лист (после варки убираем)

Приготовление:

Кабачки чистим от кожуры и крупных семян, перекручиваем их вместе с луком на мясорубке. В кастрюлю выкладываем кабачки, лук, масло растительное, пасту томатную и майонез, все перемешиваем и варим на среднем или медленном огне 1 час. Затем добавляем все специи и варим еще час. Не забываем вытащить лавровый лист и раскладываем горячей по стерилизованным баночкам. До зимы у нас она никогда не хранится. Очень вкусная и простая в приготовлении. Попробуйте и Вам она тоже понравится.

10.08.2016

[Ольчик Ф](#)