

detkityumen.ru

## Кабачковые икры



Где готовим?

Мультиварка

Ингредиенты:

Кабачок морковь перец

Приготовление:

31.08.2014 18:14

Tigercat

offline

Уже второй год готовлю икру кабачковую в мульте, выложу тут, вдруг кому пригодится! Никаких хлопот, а получается вкуснятина и большой урожай кабачков можно довольно быстро переработать

Итак, на мультю 5 литров (выход продукта примерно 1 л):

На 1-2 кабачка (примерно 500-600 гр мякоти)

2 луковицы,

2 моркови крупные

1-2 перца

кусочек перца чили (это по вкусу, кто любит, я не добавляю)

2 ст.л. томатной пасты

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка соли

раст. масло 3-4 ст.л.

Лук, морковь, почистить, порезать любыми кусками, выложить в мультю, добавить масло и включить режим выпечка на 20 минут. Иногда можно помешивать. Затем добавить порезанные кусками перец и кабачки, опять включаем на 20 минут на выпечку. После окончания программы добавить соль, сахар, пасту, чили если нужно, включить режим тушение на 1 час.

Через час подходим к мульте, откидываем содержимое на сито (чтоб стекла лишняя влага), перекручиваем в блендере и по банкам. дальше кто как привык - можно добавить уксус и горячими закатать, а я обычно стерилизую в кастрюле минут 25-30 (литровые банки). По вкусу икра похожа на магазинную только еще и вкуснее

13.08.2017

[лора.](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/562/](http://detkityumen.ru/recipe/562/)