

Zacusca de ciuperci



Zacusca de ciuperci!!

Dragii mei, printre ultimele **conserve sarate**, pe care m-am incumetat sa le prepar anul acesta, se regaseste si aceasta prea gustoasa zacusca de ciuperci si o **zacusca de telina cu mere**, la fel de apetisanta ☐

Dupa asta pregatiti-va cuptoarele, caci vom intra in era pregatirilor pentru Craciun :)))

Ingrediente:

- 5 kg ciuperci (manatarci, hribi, champignon, pleurotus)
- 3 kg ardei grasi si gogosari
- 2 kg ceapa
- 900 ml ulei
- un kg piure de rosii sau 2 litri bulion
- sare, piper
- 1, 2 foi dafin
- o capatana de usturoi
- cimbru sau marar, dupa gust

- o lingurita boia iute sau un ardei mic iute (optional)
- !!! Se pot pune si 2 kg vinete (pupici Zahan Daniela) sau dovlecei (2-3 bucati)

Mod de preparare:

Pregatirea vaselor de copt:

Pregatiti in prealabil trei vase pentru calirea ingredientelor de baza, astfel: intr-un vas mai mare, pentru ciuperci, adaugati 500 ml ulei, in altul, pentru ardei si gogosari, 200 ml ulei si in ultimul tot 200 ml, pentru ceapa.

Piure de rosii:

Se aleg rosii mari si bine coapte, cu seminte cat mai putine (daca aveti bulion la indemana, cu-atat mai bine ☐). Se trec rosiile prin masina speciala de tocat rosii, pentru a inlatura pielitele si semintele. Se pune piureul obtinut la fiert, la foc potrivit, amestecand intruna pentru a nu se prinde de vas. Cand piureul se ingroasa suficient (trebuie sa fiarba cel putin 1 ora) se ia vasul de pe foc.

Ardei copti:

Se coc ardeii pe toate partile, la cuptor sau pe o tabla uscata asezata pe arzatorul aragazului. Daca aveti deja ardei copti in frigider, si stiti cu aproximatie cat cantaresc, folositi-i! Se aseaza, pe masura ce se coc intr-un vas mai mare si se presara cu sare groasa. Se acopera cu un capac sau cu o folie (procedand astfel, pielitele se curata foarte usor). Se lasa sa se racoreasca si se curata de pielita, cotoare si seminte. Se dau apoi prin masina de tocat carne, la care se ataseaza o sita mai mare. Piureul obtinut se caleste timp de 10 minute in vasul cu ulei incins (200 ml.), dupa care se lasa la racit.

Ceapa:

Se pregateste ceapa. Cea mai potrivita este ceapa alba dar se poate folosi si ceapa rosie. Ea da un gust usor dulceag preparatului final si o culoare mai inchisa.

Se curata ceapa si se taie in sferturi. Se tine 10 minute intr-un

vas cu apa rece pentru a inlatura gustul usor amarui si iuteala caracteristica.

Se scurge bine de apa si se da apoi prin masina de tocat, folosind o sita mai mica decat aceea prin care s-au macinat ardeii si gogosarii. Se caleste in ulei (200 ml) pana cand se inmoaie. Se lasa la racit.

Ciupercile:

Se curata foarte bine palaria si piciorul ciupercilor de iarba, pamant. Ciupercile trebuie sa fie cat mai proaspat recoltate (se spala doar in cazul in care sunt mai vechi). Se inlatura cu un cutit partile vatamate/viermanoase. Daca ciupercile sunt mici, taiati-le in sferturi iar daca sunt mari, in cubulete. Se calesc in vasul pregatit cu 500 ml ulei si putina sare, pana cand se inmoaie pe jumatate. Se lasa apoi sa se raceasca.

Preparare zacusca:

Cand toate ingredientele de baza au fost pregatite asa cum am prezentat mai sus, se toarna intr-un vas mare, incapator, dupa cum urmeaza: ceapa calita, ardeii si gogosarii, ciupercile, piureul de rosii si condimentele.

Puteti folosi plante aromate proaspete, verzi sau uscate. Important este ca ele sa fie tocate sau sfaramate cat mai marunt si sa nu fie folosite in exces. Daca veti folosi prea multe condimente si ierburi aromate la o zacusca (sfatul este valabil de altfel pentru orice mancare), ele se anihileaza unele pe altele si s-ar putea ca gustul si aroma unora sa nu se mai simta (foile de dafin au o aroma foarte puternica, asa ca nu adaugati mai mult de 2 foi la aceasta cantitate).

Usturoiul se piseaza foarte fin, sau daca vreti ca mirosul de usturoi sa nu fie prea puternic, puteti coace capatana de usturoi la cuptor, infasurata in folie de aluminiu; se curata si se piseaza apoi cateii de usturoi.

Condimentele, asadar, se adauga cu 10 minute inainte de sfarsitul prepararii.

Se tine zacusca pe foc potrivit cca. 45-60 de minute, sau pana cand uleiul se ridica la suprafata. Acesta este semnul ca ingredientele sunt fierte. Nu uitati sa amestecati in tot acest timp.

Se pune zacusca in borcane sterilizate (se pun borcanele intr-o tava, la cuptor, la foc potrivit, timp de 30 de minute. Se opreste focul si se lasa borcanele in cuptor pana a doua zi.

A doua zi se porneste din nou focul pentru 30 de minute, apoi se opreste si se lasa borcanele in cuptor pana cand se racesc), dupa care se inchid ermetic.

Noi, insa, am desfacut imediat unul...pentru poze ☐



A iesit delicioasa!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava