

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
- 1 kg piure de rosii sau 2 litri bulion
- sare, piper
- 1, 2 foi dafin
- 1 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:

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.

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.

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 raceasca 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.

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.

Se curata foarte bine palaria si piciorul ciupercilor de iarba,

pământ. Ciupercile trebuie să fie cât mai proaspăt recoltate (se spală doar în cazul în care sînt mai vechi). Se înlătură cu un cutit părțile vătămate/viermanoase. Dacă ciupercile sînt mici, tăiați-le în sferturi iar dacă sînt mari în cubulețe. Se călesc în vasul pregătit cu 500 ml ulei și puțină sare, pînă cînd se înmoaie pe jumătate. Se lasă apoi să se răcească.

Cînd toate ingredientele de bază au fost pregătite așa cum am prezentat mai sus, se toarnă într-un vas mare, incapător, după cum urmează: ceapa calită, ardeii și gogosarii, ciupercile, piureul de roșii și condimentele.

Puteti folosi plante aromate proaspete, verzi sau uscate. Important este ca ele să fie tocate sau sfaramate cât mai marunt și să nu fie folosite în exces. Dacă veți folosi prea multe condimente și ierburi aromate la o zacusca (sfatul este valabil de altfel pentru orice mâncare), ele se anihilează unele pe altele și s-ar putea ca gustul și aroma unora să nu se mai simtă (foile de dafin au o aromă foarte puternică, așa că nu adăugați mai mult de 2 foi la această cantitate)

Usturoiul se pisează foarte fin, sau dacă vreți ca mirosul de usturoi să nu fie prea puternic, puteți coace capătana de usturoi la cuptor, înfășurată în folie de aluminiu; se curată și se pisează apoi cateii de usturoi.

Condimentele, asadar, se adaugă cu 10 minute înainte de sfarsitul preparării.

Se ține zacusca pe foc potrivit cca. 45-60 de minute, sau pînă cînd uleiul se ridică la suprafață. Acesta este semnul că ingredientele sînt fierte. Nu uitați să amestecați în tot acest timp.

Se pune zacusca în borcane sterilizate (se pun borcanele într-o tavă, la cuptor, la foc potrivit, timp de 30 de minute. Se oprește focul și se lasă borcanele în cuptor pînă a doua zi. A doua zi se porneste din nou focul pentru 30 de minute, apoi se oprește și se lasă borcanele în cuptor pînă cînd se răcesc), după care se închid ermetic. Noi, înșă, am desfăcut imediat unul...pentru poze ☐



A iesit delicioasa!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava