

Zacusca de telina si mere

[shashin type="photo" id="16596" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Zacusca asta de telina cu mere mi-a intrecut toate asteptarile!!!!!!!!!!!!!! Si desi a fost ultima zacusca din anul asta, s-a oglindit perfect in dictonul „cei din urma vor fi cei dintai” ☐ Tare m-as bucura daca ati reusi s-o faceti!!!

Ingrediente:

- 1,500 kg. vinete coapte
- 1 kg. ardei gras
- 1 kg. gogosari
- 1,200 kg. ceapa
- 1 kg. mere acrisoare
- 1 kg. telina
- 200-300 g. morcovi
- 1 litru bulion gros sau pasta de rosii
- 1 litru ulei
- sare

Mod de preparare:

Telina si morcovii se rad si se calesc in 250 ml. ulei (eu morcovi n-am pus decat vreo 200 g. fiindca nu am vrut ca zacusca sa iasa prea dulce). Ceapa se toaca, merele se curata si se taie cubulete; se calesc in 250 ml. ulei. Ardeii si gogosarii curatati de cotoare si seminte, se toaca si se calesc in 250 ml. ulei.

Din vinetele coapte se face o salata cu 100 ml. ulei (se toaca vinetele sau se dau prin masina de tocat)

Cand toate s-au racit, dupa ce au fost fierte separat, ca si la [zacusca de ciuperci](#), se pun intr-un vas mare, cu pasta de rosii/bulion si un pahar de apa. Se omogenizeaza, se adauga sare dupa gust si restul de ulei. Se da la cuptor, la foc mic, sa fiarba. Cand zacusca a scazut si uleiul s-a ridicat la suprafata, este gata ☐

Se pune in borcane, se inchid ermetic. Se pot steriliza in cuptor, la foc mic, timp de 30 de minute, daca faceti o cantitate mai mare.

[shashin type="photo" id="16597" size="large" columns="max"]

```
order="user" position="center"]
```