

Zacusca de vinete



Stiu ca tocmai va spuneam cat de mult imi plac rosiile si **bulionul**, dar zacusca de vinete le intrece pe toate ☐ 0 ador, pur si simplu!!!!!!!

Ingrediente pentru o portie:

- 10 kg vinete
- 4 kg ardei gras
- 4 kg capia sau gogosari
- 3 kg ceapa
- 1,5 litri ulei
- 2 litri bulion
- sare grunjoasa, piper
- 500 g morcovi rasi (optional)
- 1 lingura zahar (optional)

Observatie: Noi am facut portie dubla ☐

Portie recenta:



Mod de preparare:

Se coc vinetele, se decojesc si se lasa la scurs:



Se face acelasi lucru cu ardeii si gogosarii (cu diferenta ca pe astia nu ii privati de zeama lor dulce :P)



Se incinge uleiul; se toaca ceapa marunt si se prajeste in uleiul incins:



Se adauga ardeii, capia sau gogosarii, tocati in blender sau trecuti prin masina de tocat si se amesteca totul bine. Se lasa sa se dinstuie putin si se pun morcovii rasi (e prima oara cand punem morcovi in zacusca)



Se pune sare si piper dupa gust, si zahar daca doriti zacusca mai

dulce. Dupa ce scade bine, se adauga vinetele macinate si bulionul.
Se amesteca intruna:



Cand intreaga compositie scade indeajuns iar uleiul se ridica la suprafata (dupa vreo 3-4 ore), zacusca e gata:



...untoasa si bine mirositoare ☐



Intre timp se pregatesc borcanele: se pun in cuptor la incalzit si

se scot, cate unul, pentru a fi umplut cu zacusca fierbinte. Se pun capace si se aseaza sub paturi, la cald, pana cand se racesc (pot sta cateva zile)



Bunaaa, bunaaa :)) ...exact pe gustul meu:





Sfat: Se pot adauga 3, 4 foi de dafin in timpul fiertului, daca va place aroma.