

## Кабачковая икра на зиму

2011-09-20 22:19:43



Кабачковую икру я обожаю с детства и к моей радости на даче их уродилась целая куча! Домашняя икра намного вкуснее покупной, ведь пропорции продуктов можно регулировать на свой вкус и употреблять как в виде гарнира, так и в виде холодной закуски =)

**Нам понадобится:** 3 кг белых кабачков 1 кг спелых томатов 1 кг лука 1 кг моркови 1 стакан растительного масла 2 ст.л. соли 4 ст.л. сахара 2 ст.л. белого винного или яблочного уксуса  
Получается очень яркая солнечная закуска, к которой непременно нужно подобрать подходящий [наборы посуды](#), чтобы ваша кухня была самой стильной и удобной!

Кабачки хорошо промываем и нарезаем кубиками, если семена жёсткие, то стоит их удалить. Морковь натираем, а лук измельчаем.

В глубокую сковороду наливаем масло и обжариваем там кабачки. Отдельно обжариваем сначала лук, потом добавляем к нему морковь, после чего добавляем поджарку в кабачки.

Помидоры нарезаем кубиками и добавляем к кабачкам, обжариваем ещё 10 минут.

По желанию кабачковую икру измельчаем в блендере, я же люблю кубиками, добавляем соль, сахар и уксус и тушим икру 30 минут, постоянно помешивая.

Перекладываем икру в стерилизованные баночки и переворачиваем их до полного остывания. Также в икру можно добавить чеснок или болгарский перец, зелень или любимые специи.

**Приятного аппетита!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)