



Состав:

2 кабачка среднего размера (примерно 800г)

2 моркови среднего размера

4 помидора

1 репчатый лук

½ пучка укропа

3 зубчика чеснока

черный молотый перец (по вкусу)

соль

Рецепт икры кабачковой:

Овощи промыть и слегка обсушить. Репчатый лук очистить, мелко порубить и обжарить в небольшом количестве растительного масла в течение 2-3 минут.

Морковь очистить, натереть на крупной терке и добавить к луку.

Помидоры нарезать мелкими кубиками и добавить к моркови и луку, перемешать и

готовить на среднем огне под крышкой в течение 4-5 минут.

У кабачков удалить концы, в т.ч. плодоножку; кабачки нарезать мелкими кубиками (длина стороны кубика примерно 0,5 – 0,7 см). Кабачки добавить к остальным овощам, аккуратно перемешать и готовить в течение 20-25 минут на среднем огне.

Тем временем очистить и мелко порубить чеснок. Укроп промыть, обсушить и мелко порубить. Укроп и чеснок добавить в икру за 1-2 минуты до готовности, аккуратно перемешать, посолить, поперчить по вкусу.

Приятного аппетита!