



🕒 200 de minute

👤 7 portii

📊 Mediu

Ingrediente

Rosii - 1 kilogram

Vinete - 2 bucati

Ardei gras multicolorDovleceiUsturoiOtet de vin - 6 linguri

Rozmarin uscat - 1 lingura

Cimbru uscat - 1 lingura

Piper negru macinat - 1 varf de cutit

ZaharUlei de floarea soarelui - 100 de mililitri

Sare - 1 varf de cutit

Mod de preparare

1. Coci vinetele si ardeii pe flacara, le cureti si le lasi sa se scurga pe un tocator de lemn, usor inclinat. Oparesti rosile ca sa le decojesti mai usor. Le tai in jumatate, le indepartezi cotoarele, apoi le maruntesti. Cureti usturoiul si il tai in feliate.
2. Pui la fiert, la foc mic, rosile impreuna cu ardeii si vinetele tocate marunt, uleiul, usturoiul si condimentele. Cureti dovleceii de coaja si seminte, ii tai cubulete si ii adaugi la fiert. Dupa 40 de minute, adaugi in cratita ingredientele ramase si lasi zacusca sa scada, avand grija sa amesteci din cand in cand cu o lingura de lemn, ca sa nu se prinda de cratita.
3. Potrivesti zacusca de sare la sfarsit. O pui fierbinte, in borcane calde, asezate pe o tava, pe care le introduci in cuptorul preincalzit, timp de 10 minute, urmarind ca uleiul sa se ridice deasupra. Scoti tava din cuptor si capsezi borcanele, apoi le lasi sa se raceasca intr-un cos de nuiete, infasurate in paturi. A doua zi le sterilizezi din nou, timp de 20 de minute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>