**Рецепт кабачковой икры «Пальчики оближешь»**

**Ингредиенты**

Кабачки – 1 кг (4 шт. среднего размера)

Морковь – 250 г (4 шт. среднего размера)

Лук репчатый – 300 г (4 шт. среднего размера)

Томатная паста – 80 г

Растительное масло – 70 г

Соль – 1 ч. л.

Сахар – 1 ст. л.

Чёрный молотый перец – ¼ ч. л.

Специи «Итальянские травы» - по вкусу

Сушеный чеснок – по вкусу

Уксус 9% - 1 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления икры. Кабачки сначала моем и чистим при помощи овощечистки.

**Шаг 2**

Разрезаем пополам, при необходимости удаляем семена при помощи столовой или чайной ложки.

**Шаг 3**

Нарезаем кабачки на небольшие кубики. Если вы удаляете семена, то учитывайте вес и соотношение ингредиентов за их вычетом.

**Шаг 4**

Далее очищаем морковь, её можно мелко нарезать или натереть на крупной тёрке.

**Шаг 5**

Репчатый лук очищаем и нарезаем на мелкие кубики смоченным в холодной воде ножом, чтобы не слезились глаза.

**Шаг 6**

На разогретую сковороду наливаем растительное масло без запаха и перекладываем в неё лук. Обжариваем его до лёгкого румянца.

**Шаг 7**

Добавляем морковь и жарим вместе ещё 2-3 минуты.

**Шаг 8**

Кладём к овощам томатную пасту, перемешиваем и тушим ещё пару минут.

**Шаг 9**

Перекладываем приготовленную зажарку в большую кастрюлю с толстым дном.

**Шаг 10**

Затем отправляем в кастрюлю нарезанные кабачки.

**Шаг 11**

Добавляем сахар, солим, перчим, добавляем специи, например, «Итальянские травы», сушеный чеснок. Перемешиваем.

**Шаг 12**

Включаем минимальный огонь и тушим под крышкой до мягкости кабачков. Периодически снимаем крышку и помешиваем, чтобы ничего не пригорало.

**Шаг 13**

Когда кабачки стали мягкими, снимаем с огня и пробиваем кабачковую массу при помощи погружного блендера до однородного состояния.

**Шаг 14**

Готовую икру снова отправляем на плиту и на среднем огне доводим до кипения, постоянно помешивая. При закипании икра будет активно булькать, поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься.

**Шаг 15**

После того, как масса закипит, добавляем уксус. Перемешиваем и выключаем огонь.

**Шаг 16**

Перекладываем кабачковую икру горячей в стерилизованные банки при помощи чистой широкой воронки, которую предварительно прокипятили.

**Шаг 17**

Стараемся накладывать до самого верха, чтобы в банке осталось как можно меньше воздуха.

**Шаг 18**

Закатываем стерилизованными крышками. Переворачиваем, укутываем в одеяло и даём полностью остыть.

**Шаг 19**

Готовую кабачковую икру храним в темном прохладном месте не более года. Открытую банку желательно хранить в холодильнике не более 3 дней.

Приятного аппетита!