**Рецепт грибной икры через мясорубку на зиму**

**Ингредиенты**

Грибы свежие лесные – 1,5 кг

Морковь - 300 г

Лук - 500 г

Помидоры – 1 кг

Чеснок - 3-4зуб.

Черный молотый перец -1/2ч. л.

Растительное масло -100-200 мл

Уксус 9% -2 ст. л.

Соль каменная -1ст. л. с горкой

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для грибной икры. Лесные грибы (любые, ассорти, грибная крошка) перебираем, очищаем и промываем под проточной водой.

**Шаг 2**

Перекладываем в кастрюлю и заливаем водой так, чтобы она покрыла грибы. Добавляем 1 столовую ложку каменной соли.

**Шаг 3**

Ставим на огонь и варим на среднем огне 30 минут после закипания. В процессе варки шумовкой удаляем образующуюся пену и грязь. Сливаем воду, но сами грибы не промываем, чтобы сохранить грибной аромат.

**Шаг 4**

Репчатый лук очищаем и нарезаем небольшими кубиками. Отправляем в казан или кастрюлю с толстым дном с разогретым растительным маслом (100 мл). Жарим до полупрозрачности.

**Шаг 5**

Морковь очищаем и натираем на тёрке. Отправляем в казан к репчатому луку. Перемешиваем и тушим всё вместе пару минут.

**Шаг 6**

Мясистые помидоры типа «сливки» моем, разрезаем пополам и прокручиваем через мясорубку.

**Шаг 7**

Переливаем томатную массу в отдельный казан или кастрюлю с толстым дном и провариваем 5-7 минут.

**Шаг 8**

Отваренные грибы перекручиваем на мясорубке с крупной решеткой, а затем пропускаем через мясорубку поджаренные морковь с луком.

**Шаг 9**

Отправляем перекрученные ингредиенты в казан к томатной массе. Перемешиваем и сразу добавляем 1 столовую ложку соли и черный молотый перец.

**Шаг 10**

Закрываем крышкой и тушим на медленном огне 1 час. В процессе тушения несколько раз перемешиваем.

**Шаг 11**

За 15 минут до готовности добавляем 3-4 зубчика чеснока, мелко порубленных ножом. Тушим всё вместе ещё 15 минут.

**Шаг 12**

Добавляем 2 столовые ложки столового уксуса 9%. Перемешиваем грибную массу и оставляем провариться ещё на пару минут.

**Шаг 13**

Раскладываем грибную икру горячей по стерилизованным банкам по самое горлышко. Сверху наливаем немного растительного масла для лучшей сохранности икры. Банки удобно стерилизовать в микроволновке, налив в них немного воды, на полной мощности 3 минуты.

**Шаг 14**

Закрываем икру прокипяченными крышками. Для этого крышки опускаем в ковш с кипящей водой и стерилизуем их около минуты. Банки переворачивать не обязательно. Достаточно укутать теплым пледом или одеялом и так оставить до полного остывания.

**Шаг 15**

Грибная икра через мясорубку на зиму готова! Из данного количества ингредиентов у нас получилось 5 банок икры по 0,5 л. Храним икру в тёмном прохладном месте.

**Шаг 16**

Икру из грибов очень вкусно кушать, намазывая на хлеб, как бутерброд на завтрак или лёгкий перекус. Также икру можно использовать в качестве начинки для пирогов, пирожков или блинчиков. Оригинально икра будет выглядеть в тарталетках на праздничный стол, как вкусная закуска.

Приятного аппетита!