**Классический рецепт аджапсандали по-грузински**

**Ингредиенты**

Баклажаны - 1 кг (5 шт.)

Морковь - 500 г

Перец сладкий - 500 г

Перец чили стручковый - 1 шт.

Лук репчатый - 250 г

Чеснок - 6 зубчиков

Помидоры - 700 г (5 шт.)

Базилик - 10 г

Кинза - 30 г

Петрушка - 10 г

Хмели-сунели - 1/2 ч. л.

Уцхо-сунели – 1/2 ч. л.

Шафран - 1/2 ч. л.

Перец черный молотый - 1/2 ч. л.

Молотый кориандр - 1/2 ч. л.

Соль крупная - 1 ч. л.

Соль - 3 ст. л.

Растительное масло – для жарки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления аджапсандали по-грузински. Баклажаны моем, удаляем плодоножку и нарезаем полукольцами толщиной 7-8 мм.

**Шаг 2**

Чтобы они не горчили, посыпаем синенькие 3 ст. л. соли и хорошо перемешиваем. Оставляем на 20 минут, затем промываем под проточной водой и обсушиваем на бумажных полотенцах.

**Шаг 3**

Разогреваем на сковороде растительное масло, выкладываем баклажаны и обжариваем их до готовности около 15 минут. Они должны стать мягкими, но не превратиться в кашу.

**Шаг 4**

Сладкий болгарский перец моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку и семена. Нарезаем брусочками и обжариваем до готовности в другой сковороде на среднем огне, примерно 10-15 минут. Перец также должен быть мягким, но не потерять форму.

**Шаг 5**

Репчатый лук очищаем и нарезаем мелкими кубиками. Обжариваем лук 3 минуты до золотистости.

**Шаг 6**

Морковь очищаем и нарезаем полукольцами толщиной в 5 мм. Отправляем к луку и тушим вместе около 10 минут. Морковь должна быть мягкая, но не потерять форму.

**Шаг 7**

Чеснок очищаем и раздавливаем в ступке пестиком. Петрушку, кинзу и базилик моем и мелко шинкуем. Отправляем к чесноку, всыпаем 1 ч. л. крупной соли и всё перемешиваем зеленую массу, слегка надавливая, чтобы начал выделяться сок и аромат.

**Шаг 8**

Стручковый перец чили разрезаем пополам, вычищаем семена и нарезаем маленькими кусочками.

**Шаг 9**

Помидоры моем и натираем на крупной терке прямо в миску, кожица при этом остаётся в руках – она не нужна.

**Шаг 10**

В кастрюлю с толстым дном выкладываем подготовленные ингредиенты: обжаренные баклажаны, сладкий перец, перец чили, обжаренные лук с морковью, томатную массу. Всё хорошо перемешиваем и тушим на слабом огне 15 минут.

**Шаг 11**

В конце тушения добавляем протёртую зеленую массу с чесноком и специи. Солим по вкусу. Перемешиваем и тушим ещё пару минут. Снимаем с плиты и даём настояться 30 минут.

**Шаг 12**

Аджапсандали готово. Такую вкусную и полезную закуску подают в холодном виде как самостоятельное блюдо или на гарнир к любым блюдам из мяса и птицы.

Приятного аппетита!