




Pikantna Zacusca

Pyszna rumuńska pasta warzywna z bakłażanów i papryki.

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 60

Składniki

- Bakłażan - 4 szt.
- Papryka czerwona - 2 szt.
- Papryka żółta - 2 szt.
- Papryka zielona - 2 szt.
- Papryka ostra - 4 szt.
- Cebula - 2 szt. duży
- Sok pomidorowy - 400 gr.
- Olej - 100 ml
- Liście laurowe - 4 szt.
- Sól i pieprz - do smaku
- Cukier - 1 łyżka
-



Wykonanie:

Upiecz bakłażany i ostrą paprykę w piekarniku lub na kuchence, a następnie przykryj papryki folią i pozwól im ostygnąć. Oczyszcz paprykę ze skóry i nasion, natomiast bakłażany oczyść i odsącz na sicie.

Wlej olej do miski DuraCeramic wolnowaru Crockpot i postaw ją na kuchence, aby olej się rozgrzał. tylko modele DuraCeramic, w przeciwnym wypadku wykonaj ten krok na patelni.

Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i pozwól jej trochę zmięknąć, a następnie dodaj odsączone i drobno posiekane bakłażany, następnie pokrojoną w kostkę pieczoną paprykę.

Gotuj na małym ogniu przez 10 minut.

Dodaj sok pomidorowy, liście laurowe, cukier, sól i pieprz do smaku i wyłącz ogień.

Następnie przełóż naczynie do wolnowaru Crockpot i ustaw tryb gotowania „High” na 3 godziny.

Mieszaj od czasu do czasu w misie, a gdy zacusca będzie gotowa, przełóż do czystych słoików i szczelnie zamknij wieczko.