

Кабачковая икра

Вам понадобится

Молодые кабачки	1 кг
Лук репчатый	350 г
Морковь	200 г
Томатная паста	25 г
Соль	5 г
Сахар	5 г
Масло растительное	25 мл

Приготовление

- 1 Овощи вымыть, очистить и нарезать кубиком.
- 2 В кастрюлю налить масло и выложить все овощи. Добавить специи и томатную пасту. Сварить овощи до мягкости примерно 35 мин, помешивая и не накрывая крышкой, чтобы выпарилась жидкость.
- 3 Вареные овощи измельчить блендером до однородной нежной консистенции.