

## Икра кабачковая

### Вам понадобится

Кабачок	1,5 кг
Морковь	500 г
Лук репчатый	200 г
Чеснок	40 г
Соль	18 г
Сахар	12 г
Масло растительное	150 мл
Уксус 9%	14 мл
Перец черный молотый	2 г

### Приготовление

- 1 Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1,5-2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить.
- 2 В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу ЖАРКА. Время приготовления 20 минут. Нажать «Старт».
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить морковь, чеснок и лук. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.
- 4 Затем добавить кабачки, тщательно перемешать. Закрыть крышку.

- 5 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 1 час. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.
- 6 Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки, добавить перец, уксус, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрыть крышку.
- 7 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 20 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.

**Икра кабачковая**