

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-скороварки налить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 20 минут. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ.
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки-скороварки 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 30 минут. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 6 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.
- 7 Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить перец, уксус, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку.
- 8 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 10 минут. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО. Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.

Икра кабачковая