Pikantna Zacusca

Pyszna rumuńska pasta warzywna z bakłażanów i papryki.

Czas na High: 3H

Ilość porcji: 3-5

Czas na Low: 0-

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. Oczyść paprykę ze skóry i nasion, natomiast bakłażany oczyść i odsącz na sicie.
Wlej olej do misy 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 przełoż 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.