

## «Икра заморская»

<input type="checkbox"/>	Баклажаны	1 кг
<input type="checkbox"/>	Красный болгарский перец	0,5 кг
<input type="checkbox"/>	Репчатый лук	250 г
<input type="checkbox"/>	Морковь	2 шт.
<input type="checkbox"/>	Томатная паста	100 г
<input type="checkbox"/>	Петрушка, соль, перец	по вкусу
<input type="checkbox"/>	Растительное масло	100 г

**Приготовление:** Обдайте баклажаны кипятком, снимите кожицу. Нарежьте их кубиками и обжарьте с маслом на сковороде. Лук и болгарский перец нарежьте мелко, морковь натрите на терке, а затем высыпьте все на сковороду с баклажанами. Остудите овощи, переложите в блендер и измельчите до состояния пюре, предварительно приправив томатной пастой, солью и перцем. Полученную массу варите 1,5–2 часа. Потом разложите по банкам и закатайте. На стол «икру заморскую» подавайте в пиалах, украсив петрушкой.