

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți

ZACUSCĂ



CUPRINS

Zacuscă bulgărească	3
Zacuscă cu ciuperci	4
Zacuscă cu ciuperci și vinete	6
Zacuscă cu dovlecei	8
Zacuscă de dovlecel	9
Zacuscă cu fasole boabe I	10
Zacuscă cu fasole boabe II	12
Zacuscă cu ghebe	14
Zacuscă cu măsline.....	15
Zacuscă cu pește I	16
Zacuscă cu pește II	18
Zacuscă cu pește III.....	20
Zacuscă cu țelină	22
Zacuscă de gogonele.....	25
Zacuscă de legume.....	27
Zacuscă de vinete.....	28
Zacuscă din ardei capia.....	30
Zacuscă franțuzească.....	33
Zacuscă mozaic	34
Zacuscă picantă	36
Zacuscă picnic	38
Zacuscă sârbească.....	41

© Editura Erc Press, 2011
Toate drepturile asupra acestei ediții sunt
rezervate Editurii Erc Press.

Respect pentru oameni și cărți

Editura ERC PRESS
Piața Presei Libere, nr. 1
sectorul 1, București
Telefon: 0733 901 433
0755 341 271
e-mail: office@ercpress.ro
comenzi@ercpress.ro
www.ercpress.ro

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Zacuscă. - București : Erc Press, 2011

ISBN 978-973-157-941-2

641.55:664.8/.9

Redactor: Gabriela Mangu
Tehnoredactori: Carmen Stoica, Elena Bălțeanu

Zacuscă bulgărească

INGREDIENTE

- ◆ 2 kg roșii
- ◆ 2 kg gogoșari
- ◆ 2 kg vinete
- ◆ o căpățână mare de usturoi
- ◆ 500 ml ulei
- ◆ sare
- ◆ foi de dafin
- ◆ boabe de piper negru



Mod de preparare

Vinetele se spală, se curăță lăsând șuvițe necurățate și se taie în rondele care apoi se înjumătățesc. Se pun în apă cu sare (1/2 lingură cu sare la 1 litru apă). Gogoșarii se curăță și se taie în sferturi. Roșiile se opăresc, se curăță de piele, după care se taie în rondele. Usturoiul curățat se taie în lungime.

Toate legumele se pun într-o cratiță astfel: la fundul vasului se toarnă puțin ulei și se aranjează gogoșarii, apoi vinetele limpezite cu apă rece și scurse, după care se pun roșiile. Se adaugă restul de ulei, condimentele și se pune vasul în cuptor la foc mare. După 40 minute focul se dă la moderat. După 2 ore, zacusca se repartizează uniform în borcane cu filet, se adaugă deasupra uleiul rămas, se pun capacele și se sterilizează în două etape de câte 45 minute la diferență de 12 ore.



Zacuscă cu ciuperci

INGREDIENTE

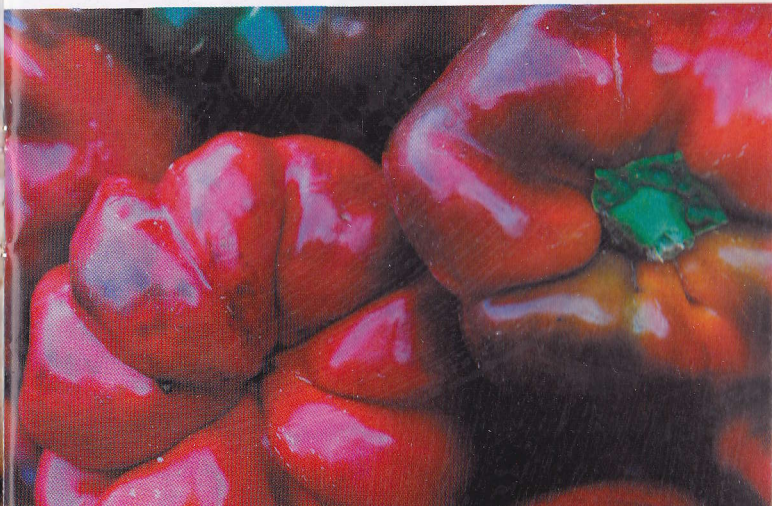
- ◆ 1 kg ciuperci
- ◆ 25 gogoșari
- ◆ 1,5 suc de roșii
- ◆ 1 kg ceapă
- ◆ 1/2 kg ulei



Mod de preparare

Se curăță ciupercile, se spală și se pun la fiert. Când sunt gata, se scot din apă și se dau prin mașina de tocat. Separat, se curăță ceapa și se toacă mărunț, după care se pune în apa în care au fiert ciupercile. Se adaugă uleiul și se fierbe la foc mic.

Gogoșarii se curăță de semințe, se spală și se dau prin mașina de tocat. Când ceapa este fiartă se adaugă ciupercile, gogoșarii, sucul de roșii și se bagă la cuptor. Când zacusca este fiartă se pune în borcane, se înșurubează bine capacele și se lasă să se răcească învelite într-o pătură, până a doua zi.



Zacuscă cu ciuperci și vinete

INGREDIENTE

- ◆ 2 vinete
- ◆ 1 ceapă
- ◆ 3 ardei grași
- ◆ 500 g ciuperci
- ◆ 3 linguri pastă de roșii (sau 200 ml suc de roșii)
- ◆ 80 ml ulei
- ◆ sare
- ◆ piper boabe
- ◆ 2 foi de dafin

Mod de preparare

Se coc vinetele și ardeii, se curăță și se pun la scurs. Când s-au scurs, se dau prin mașina de tocat. Separat se călește ceapa tăiată cubulețe, în 60 ml ulei, se adaugă vinetele, ardeii, bulionul, sarea, piperul și foile de dafin. Se fierb la foc mic timp de 30 de minute.



Separat se curăță ciupercile, se taie cubulețe și se pun la călit cu restul de ulei. După ce s-au călit, se pun peste amestecul de legume și se mai lasă la foc cca 30 de minute. Când zacusca este fiartă se pune fierbinte în borcane și se fierbe la bain-marie cca o oră.

