

Настоятельно рекомендуем использовать нижеприведенный рецепт при заготовке консервации. Несмотря на «жгучее» название, баклажаны приобретают умеренно острый насыщенный вкус.



В зимнее время прекрасно подходят и для праздничного, и для повседневного стола. Имеют красивый внешний вид и отменный аромат.

### **Для приготовления этой закуски нужно:**

- Вымыть и нарезать кольцами, толщиной 2см, 4кг баклажан.
- Нарезанные баклажаны замочить в соленой воде на 20 минут. На каждый литр холодной воды нужно добавить 50г соли.
- Отжать баклажаны от лишней воды.
- Обжарить баклажаны на растительном масле с двух сторон.
- Горячими обмакивать их в заранее подготовленную аджику.
- Плотно укладывать слоями в стеклянные банки.
- Стерилизовать в духовом шкафу 15 минут.
- Укупорить стерильными крышками.

### **Состав аджики:**

- 2 кг сладкого красного перца;
- 300 г горького красного перца;
- 300г чеснока;

- 3 кг помидор;
- 0,4 л 9% уксуса;
- 1 столовая ложка соли;
- 4 столовые ложки сахара;

Пропустите через мясорубку сладкий и горький перец, помидоры. Добавьте измельченный чеснок, соль, сахар и уксус. Тщательно перемешайте все составляющие. По желанию можно добавить измельченную зелень: петрушку, укроп, кинзу.

Приятного аппетита!  
Шульженко Н.В.