

Аджика с яблоками

Автор: Administrator

15.05.2012 13:21 - Обновлено 08.12.2018 21:24



Как правильно **приготовить аджику**? – вопрос, почти что риторический. Для кого-то, аджика – это перекрученная смесь помидоров, слив и перца (причем перца острого кладут столько, что аджику можно запросто не кипятить и хранить в кладовке), для кого-то – аджика – это только помидоры, перец, чеснок и соль.

Кто-то из хозяек любит добавлять в аджику много уксуса, кто-то не добавляет его вообще. Вывод один – рецептов аджики очень много. И выбрать тот единственный рецепт, который впоследствии станет самым любимым – дело не простое. Я долго искала, перепробовала не менее десятка рецептов аджики. И остановилась я вот на каком рецепте:

Ингредиенты:

2 кг. перца болгарского мясистого (желательно побольше красного), 3,5 кг. помидор (я беру сорт «сливка»), 5 средних кисло-сладких яблок (грамм 700, не больше), 3 средних луковицы, 3 средних (с женскую ладонь) морковки, 5 стручков горького перца (красного), 1 стакан очищенных зубчиков чеснока, Не менее 2-х ст.ложек соли (пробуйте в конце варки, возможно вы любите более соленую), 2 ст.ложки сахара, 2/3 стакана рафинированного растительного масла. С ингредиентами разобрались.

Теперь моем и чистим все овощи, режем их на куски (помидоры на четвертинки, перец,

Аджика с яблоками

Автор: Administrator

15.05.2012 13:21 - Обновлено 08.12.2018 21:24

лук, яблоки, морковь – примерно на такие же кусочки, можно меньше).

Важно – горький перец и чеснок пока не трогаем! После этого, мы частями закладываем овощи в комбайн. Важный момент – если вы любите видеть в аджике «тело» (кусочки овощей) – не перетирайте овощи в пасту. Я, например, любому комбайну предпочитаю старую - добрую мясорубку. Признаюсь честно – возни получается больше, НО, результат того стоит)). <http://zdorovie.net/sialis-dzhenerik-kupit>

Перекладываем наше овощное пюре в кастрюльку (я кипячу в двух). Добавляем соль, сахар и растительное масло. Кипятим на маленьком огне два часа. Я крышкой кастрюли не накрываю. Периодически аджику следует перемешивать. За десять минут до окончания варки в аджику добавляем измельченные чеснок и горький перец. В одну кастрюлю я добавляю больше «горячих» приправ, в другую – меньше.

Муж мой любит, что бы было поострее – для этого, я в его кастрюльку добавляю еще и с пол чайной ложки семян, которые остались после чистки горького перца. Когда аджика прокипела 2 часа – разливаем по баночкам и закатываем. Банки должны быть простерилизованные. Приятного вам аппетита!