

Zacuscă de ghebe gustoasă și aromată – Rețetă transmisă din generație în generație



Zacuscă de Ghebe



Zacusca de ghebe este **gustoasă și aromată**, transmisă din generație în generație prin caiete de rețete. Ghebele, sau opinticii, sunt ciuperci comune în pădurile noastre, iar rețeta e ușor de urmat. Puteți înlocui ghebele cu hribi sau ciuperci Champignon pentru o **zacuscă delicioasă**.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 6 kg opintici (ghebe) (Se curată, se oparesc în apă cu puțină sare. Se lasă la răcit și la scurs, iar apoi se dau prin mașina de carne, rezultând aprox. 2 kg de ciuperci pentru zacusca)
- 5 kg gogoșari spălați și curațați de seminte
- 2 kg ceapă
- 1,5 kg morcov
- 500-600 g pastă de tomate (bulion)
- linguri de sare, sau după gust
- 1,5 linguri de piper (și măcinat, și boabe, dacă se dorește)

- 10-15 căței de usturoi
- frunzulițe de dafin
- 500 ml ulei de floarea-soarelui; Opțional, dar indicat :), pastă de ardei iute sau un ardei, chiar doi, fără semințe

1. Pune 500 ml de ulei într-o oală mare, adaugă 3-4 frunze de dafin, usturoiul tocat și jumătate de lingură de piper. Adaugă o lingură și jumătate de sare. Pune gogoșarii în oală și sotează-i timp de 15-20 de minute până când se înmoaie.
2. Dă ceapa (2 kg) prin mașina de tocat carne și strecoară excesul de lichid. Sotează ceapa în zeama rămasă de la gogoșari până când uleiul iese la suprafață.
3. Dacă folosești ghebe proaspete, fierbe-le și lasă-le la scurs. Apoi dă-le prin mașina de tocat carne. Ghebele congelate se folosesc direct după decongelare.
4. Sotează morcovii (1,5 kg) în zeama de gogoșari timp de 20-25 de minute.
5. Adaugă ghebele tocate, gogoșarii sotați, ceapa și morcovii în oală. Pune pasta de tomate (600 g), restul de sare, frunze de dafin și piper. Fierbe totul timp de 30 de minute la foc mic, amestecând periodic.
6. Opțional: Adaugă 50 g de pastă de ardei iute dacă dorești zacusca mai picantă.
7. Conservare: După ce zacusca este gata, toarnă în borcane sterilizate și închide-le ermetic.

Metoda de conservare:

1. Borcanele spălate bine, le pun la cuptor și le las 15-20 de minute în cuptorul încins între 150-170°C. Le scot pe rând (4-6 borcane deodată), le umplu cu compoziția fierbinte (tot ce vreau să pun pe iarnă), închid borcanul cu capac nou (în fiecare an altele), să fie etanș, și le bag sub pătură 3-7 zile să se răcească treptat.

2. Știu metoda aceasta de 20 de ani, de vreo 15 o aplic personal, iar până acum nu am avut probleme cu conservele. Tot ce pun pe iarnă nu conține conservant, aspirine sau exces de ulei.