

Zacuscă de Pește – Pastă de pește pentru Iarnă – O bunătate de care nu te mai saturezi



Peștele fitofag este o alegere excelentă, fiind dulce și foarte gustos, completând perfect această zacuscă. Pentru cei care preferă alte specii de pește, puteți prepara zacuscă de pește din macrou, novac, știucă sau chiar somon. Găsiți ingredientele necesare mai jos, în descriere, iar pașii detaliați ai rețetei sunt explicați în videoclipul atașat.

Zacuscă de Pește



Dacă până acum nu ai avut în plan să prepari **zacuscă de pește**, iată momentul potrivit! Este **cea mai interesantă pastă de pește** pentru iarnă și nu trebuie să lipsească din camera ta.

- 4 kg pește fitofag
- 2.5 kg gogoșar copt
- 2 kg ceapă
- 1.5 kg morcov
- 500 ml ulei floarea-soarelui
- aproximativ 1 litru de suc de roșii
- 2 ardei iuți (opțional)

- 200 ml oțet de 9 grade
- 3-4 linguri de sare
- 2 linguri de piper
- 2 linguri de zahăr
- 1 lingură cimbru uscat
- 5-6 frunzulițe de dafin

1. Curăță peștele de solzi și spală-l bine.

2. Taie peștele în bucăți.



3. Pune peștele în apă rece cu oțet, sare, piper și zahăr și fierbe-l timp de aproximativ 20 de minute.

4. Coace gogoșarii și înlătură semințele.

5. Taie gogoșarii în bucăți sau treci-i prin mașina de tocat carne.

6. Rade morcovii și taie ceapa subțire.

7. Sotează morcovii și ceapa în ulei până devin sticloase și caramelizate.

8. Amestecă ceapa, morcovii, gogoșarii și peștele într-o oală mare.



9. Aduagă condimente precum cimbru, piper boabe, frunze de dafin și roșii.



10. Lasă zacusca să fiarbă la foc mic și amestecă din când în când.

11. Încălzește borcanele și capacele în prealabil.

12. Umples borcanele cu zacuscă fierbinte.



13. Închide borcanele cu capace etanșe.

14. Dă borcanele la cuptor sau în baie de apă pentru a le sigila.

15. După ce se răcesc, păstrează zacusca într-un loc răcoros și întunecos.



