

# Zacuscă de Vinete pentru Iarnă – Gustoasă și savuroasă – Metodă de Conservare Sigură



În afară de rețeta de zacuscă de vinete, vei găsi și o metodă sigură de conservare, care îți va arăta cum să pregătești borcanele și cum să depozitezi zacusca în condiții de siguranță pentru iarnă. Mai jos am enumerat ingredientele necesare pentru o porție de zacuscă de vinete, iar pașii detaliați ai rețetei sunt explicați în videoclipul atașat.

## Zacuscă de Vinete



Am pregătit o rețetă de **zacuscă de vinete pentru iarnă absolut delicioasă**. Această rețetă este potrivită pentru sezonul rece și merită să o încerci fără ezitare.

- 10-15 vinete vor rezulta aproximativ 3.5 – 4 kg (coapte, curățate, scurse și date prin mașină)
- 40-50 gogoșari vor rezulta aproximativ 2.5 kg (copti, curățați, scurși și dați prin mașină)
- 2 kg ceapă
- 1 lingură de piper boabe măcinat
- 5-6 frunzulițe de dafin
- 600 gr pastă de tomate
- 500 ml ulei floarea-soarelui

- 2- 2 1/2 linguri de sare (sau după gust)
- Opțional: pastă de ardei iute 2-3 linguri

1. Curățați și spălați 10-15 vinete.
2. Coaceți vinetele pe grătar sau în cuptor până când coaja se înmoaie și se înnegrește. Lăsați-le să se răcească apoi.
3. Tăiați 2 kg de ceapă în bucăți mici.
4. Tocați vinetele coapte și curățate în bucăți mici.



5. Tocați 40-50 de gogoșari cojiți și curățați de semințe.
6. Într-o oală mare, adăugați 1/2 litru de ulei de floarea soarelui și căliți ceapa la foc mic până devine sticloasă.



7. Adăugați 1-2 linguri de sare (sau după gust), 1 lingură de piper măcinat și 6 frunze de dafin în ceapă.
8. Adăugați 600 grame de pastă de tomate și amestecați bine cu ceapa.
9. Adăugați gogoșarii tocați și vinetele tocate, amestecând totul.



10. Lăsați să fiarbă la foc mic timp de cel puțin 1-1,5 ore, amestecând ocazional.
11. Sterilizați borcanele și capacul lor la cuptor.
12. Umpleți borcanele cu zacuscă fierbinte și sigilați-le imediat cu capacul.



13. Lăsați borcanele să se răcească sub o pătură sau un prosop gros.