

## ІКРА З ЦИБУЛІ



Цибулю і солодкий перець дрібно нарізують моркву натирають на терці.

Моркву пасерують на олії, додають цибулю, солодкий перець, томатне пюре і тушкують до готовності.

Наприкінці тушкування ікру заправляють сіллю й оцтом, охолоджують.

## ІКРА З БАКЛАЖАНІВ І ЯБЛУК



Баклажани миють, печуть у жаровій шафі до готовності, охолоджують, очищають від шкірочки, м'якоть дрібно січуть, підсмажують.

Яблука без шкірочки і насіннєвого гнізда припускають і протирають.

Цибулю дрібно січуть і пасерують.

Підготовлені продукти змішують, заправляють сіллю, цукром, перцем, оцтом і тушкують до запусіння, періодично помішуючи, потім охолоджують.

## ІКРА З ГАРБУЗА



Підготовлений гарбуз, без шкірки і насіння, нарізують скибочками, додають натерту на терці моркву і припускають до готовності.

Масу охолоджують, потирають, додають дрібносічену і пасеровану цибулю з томатним пюре, тушкують до запусіння.

Наприкінці тушкування додають сіль, цукор і охолоджують.

## ІКРА З КАБАЧКІВ



Кабачки миють, очищують, нарізують кружальцями або скибочками, обсмажують на олії чи печуть у жаровій шафі.

Печені баклажани кладуть у сотейник, додають пасеровану цибулю з томатним пюре, солять і тушкують до готовності, періодично помішуючи.

Масу охолоджують, пропускають через м'ясорубку, тушкують до запусіння, охолоджують, заправляють оцтом, олією, перцем, подрібненим часником.

## ІКРА БУРЯКОВА З МОРКВОЮ



Буряки і моркву пропускають через м'ясорубку, кладуть у сотейник, додають олію, тушкують на помірному вогні, часто помішуючи до готовності.

Потім додають сіль, перець, пасеровану з томатним пюре, цибулю, трохи води, продовжують тушкувати ще 5 хв. і охолоджують.

## ІКРА ГРИБНА



Сушені гриби варять до готовності, охолоджують.

Додають солоні риби, пропускають через м'ясорубку.

Ріпчасту цибулю шаткують, злегка пасерують на олії, додають гриби і смажать 10-15 хв.

Потім заправляють оцтом, спеціями і охолоджують.

Перед подаванням кладуть у салатник  
або тарілку гіркою,  
посипають подрібненою зеленню.

*Зовнішній вигляд* – ікра однорідна.  
*Смак і запах* – властиві продуктам, що входять до складу ікри.  
*Колір* – світло-коричневий, для ікри з буряків – темно-вишневий.  
*Консистенція* – в'язка, однорідна.