ИКРА ИЗ СИНИХ

Самое вкусное летнее лакомство. Как и кабачковая икра, для меня это и закуска, и салат и основное блюдо!

Говорят, у меня она очень вкусная выходит. Но рецепт очень прост, и мне кажется, все ее делают по этому рецепту (если ошибаюсь, напишите свой вариант).

Хотя... недавно я поняла, что дело, наверно, в самом процессе, в настрое и в антураже! Я никогда не готовлю икру в спешке, на кухне, в одиночестве. Обычно это происходит на даче в компании друзей. Я сажусь прямо за обеденный стол в окружении хорошей компании, с бокалом белого вина, хорошей музыкой, без спешки и с удовольствием очищаю синие, режу помидоры, лук, чеснок и зелень... Возможно поэтому она получается особенной!

Кстати, если найти время и запечь много синих, их можно порционно заморозить и делать икру

зимой. Конечно это не так волшебно, но вкус лета в них остается!

Понадобится:

синие – 2 штуки
помидоры – 3-4 штуки (визуально готовых синих должно быть с только же сколько и помидор)
лук – 1 головка (я люблю когда много лука)
чеснок – 3-4 зубчика
ароматное масло Organico – 3 столовые ложки
кинза – пучок
соль

Приготовление:

Синие запечь на огне, так чтобы кожица полностью сгорела и легко отделялась. Если синие уже «наши», обязательно поставь их под пресс (между двумя разделочными досточками), чтобы вышла лишняя жидкость вместе с горечью. Импортные синие практически не горчат.

Помидоры режь достаточно мелко, кубиками. Лук тоже. Летом, когда помидоры мягкие и сочные, я тру их на терку.

Наруби зелень, выдави чеснок, полей маслом и посоли...

Одинаково вкусно и еще теплой, и на следующий день из холодильника.

sifood.com.ua - Икра из синих