Zakuszka

Hozzávalók: (nagyon nagy adag, mert télire készül)

- 5 kg padlizsán
- 20 db pritamin paprika (gogos), kb. 3-4 kg
- 3 evőkanál só
- 10 db vöröshagyma (kb 3 kg)
- 3 kg fejtettbab
- 1 liter olaj
- 1 liter paradicsomlé
- ízlés szerint feketebors, babérlevél
- ½ tasak szalicil

Elkészítés:

A sok hozzávalót előkészítjük:

1. A paprikát és a hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, de még jobb, ha ledaráljuk, Külön-külön olajon megpároljuk, a hagymát üvegesre pirítjuk, de lehet egybe is.
2. A fejtett babot megfőzzük és leszűrjük, pépesítjük. Megtörjük vagy turmixoljuk.
3. A padlizsánt megsütjük (a héja kicsit égett legyen), megpucoljuk, a belsejét favillával összetörjük, pépesítjük.

A hagymát és a paprikát egy nagy edénybe összeöntjük, majd hozzáadjuk a paradicsomlevet. De nagyon sűrűn kavarjuk meg, hogy nehogy leégjen!

Ezután hozzáadjuk a megsütött, pépesített padlizsánt és a tört babot is. Hagyjuk még egy kicsit összeforrni, ekkor adjuk hozzá a szalicilt, hogy télire tartósítani tudjuk. Még forrón, üvegekbe szedjük és száraz dúnsztba rakjuk.

Aki nem szereti a babot, azt ki is hagyhatja belőle, attól még a zakuszka, zakuszka marad!