

Ікра з овочів гриль

Надзвичайно смачна сезонна овочева суміш, що смакуватиме до будь-якої страви й не лише влітку.

Цю страву вважають прототипом французького «рататю», або італійській «капонаті», вона не поступається ані своїм смаком, ані своєю вишуканістю.

Процес приготування овочевої ікри на грилі доволі тривкий, але надзвичайно цікавий, захопливий, з особливою родзинкою - запахом пікніка у колі рідних, друзів.

Ласуючи цією ікрою мимоволі поринаєш у спогади: літній вечір, сад, багаття, розжарене вугля, дим, запах печеного м'яса, риби, овочів, дивовижний процес перевертання, слідкування. Навколо рідні та друзі, живе спілкування і, незчулися як цікава страва опиняється на вашому столі. Усі здивовані її простотою та смаком, а головне, що слугує гарніром до будь-якого м'яса або риби.

-
- 600 г баклажанів
 - 600 г кабачків або цукіні
 - 500 г болгарського перцю
 - 500 г помідорів
 - 300 г цибулі
 - 1-2 головки часнику
 - 2-3 лимони
 - 1 пучок петрушки
 - 1 пучок кропу
 - 100 мл оливкової олії
 - сіль, перець

Заздалегідь підготувати усе для гриля. Жар має бути добрим, щоб овочі швидко готувались.

Баклажани, перець, цукіні, помідори помити.

На решітку викласти нечищену цибулю, баклажани, перець й пекти до готовності 20-30 хв, бажано часто обертати, щоб овочі добре пропеклися з усіх боків.

Пропечені овочі зняти, а на їх місце покласти наступні. Кабачки, залежно від товщини, розрізати навпіл, або порізати скибками, щоб швидко пропеклися, але не згоріли.

У такий спосіб, на грилю, запекти головки часнику у шкарлупі, розрізані навпіл лимони та помідори, за останніми слід приглядіти, щоб шкірка лише потріскала.

Зелень помити, та дрібно посікти.

Готові та охолоджені овочі почистити від насіння й шкарлупи, дрібно посікти на дошці. У великій посудині змішати посічені овочі й зелень, вичавити сік та м'якоть спеченого лимона. Заправити олією, сіллю, перцем добре перемішати та смакувати у родинно-дружній компанії.

























