Caviar de carbassó

Rússia

Liubov Baskakova

Ingredients

1 carbassó
1 pastanaga
1 ceba
1 gra d'all
3 tomàquets
3 cullerades soperes d'oli
2 cullerades soperes de tomàquet fregit
Pebrot dolç sec
Sal
Sucre
Pebre molt

Preparació

Netegeu i peleu les verdures i talleu-les a trossets.

Fregiu la ceba amb oli a foc lent durant 5 minuts en una cassola fonda. Afegiu-hi les pastanagues i els tomàquets i estofeu-ho 5 minuts més. Després, afegiu-hi els carbassons, el tomàquet fregit, els alls, la sal, el sucre, el pebrot dolç i el pebre molt i coeu-ho durant 25-30 minuts. Aneu-ho remenant de tant en tant perquè no es cremi.

Quan totes les verdures siguin cuites, tritureu-ho tot amb la batedora elèctrica completament. Tasteu-ho i, si no hi ha prou sal, sucre o pebre, afegiu-n'hi. Coeu-ho durant 2-3 minuts més remenant-ho.

El caviar està llest. El plat es menja fred, perquè té més bon sabor. Podeu menjar-lo amb pa torrat com a aperitiu o com a acompanyament de carn.