



Hozzávalók:

10 kicsi egyenként kb.30 dkg-os zsenge padlizsán, kb. 35 db paradicsompaprika (ennek egy része kápia paprika is lehet), 10 nagy vöröshagyma, 1 liter olaj 1 liter sűrű (házi) paradicsomlé (lehet kb.1 kg leveses paradicsom is), só, egész fekete bors (lehet őrölt is), 3 babérlevél

a zakuszka tetejére:

olaj

az üvegek (celofán) tetejére:

szalicil

1. A megmosott padlizsánokat letörölgetjük, lapjában kettévágjuk. Kocsányostól rostélyra fektetjük, és izzó, de nem túl forró faszénparázs fölött, többször megforgatva kb. 20 perc alatt megsütjük. Az sem baj, ha egy kicsit megég. (Ha nagyobbak a padlizsánok, akkor főszeletelve is megsüthetjük, de akkor ennek megfelelően kevesebb sütési idővel kalkuláljunk.)
2. Amíg a padlizsán sül, a paprikát félbevágva kicsumázzuk, és amikor a padlizsán a rostélyról lekerül, már rakjuk is a helyére.
3. A sült padlizsánokat egy zacskóba vagy lábasba rakjuk és lefedjük. 15 percig hagyjuk, hogy a keletkező gőzben összeessen, így könnyebb megtisztítani (meghámozni). Ha megsült a paprika, ugyanígy járunk el vele, hogy azután vékonyka héját lehúzzuk.
4. A hagymát megtisztítjuk, elnegyedelve ledaráljuk, de a darálót még nem szedjük szét, mert még kell! Egy jó nagy lábasba, ami egy jókora bogrács is lehet, beleöntjük az olajat, majd a darált vöröshagymát közepesen erős tűzön 7-8 perc alatt üvegesre pároljuk rajta. Közben ledaráljuk a sült paprikát és padlizsánt is, a hagymához adjuk, és kevergetve pirítjuk-pároljuk 8-10 percig.
5. Ha friss paradicsommal, és nem paradicsomlével dolgozunk, akkor a paradicsomokat néhány pillanatra forrásban lévő vízbe rakjuk, majd onnan kivéve meghámozzuk, és elnegyedelve ledaráljuk. Az előzőekhez adjuk, ha paradicsomlével főzzük, akkor azt öntjük rá, megsózzuk, a borsal és a babérlevéllel fűszerezzük.
6. Kevergetve 8-10 percig forraljuk, majd azon melegében fertőtlenített üvegekbe merjük. Tetejükre annyi — kb. fél kisujnyi — olajat öntünk, hogy a levegő útját teljesen elzárjuk, majd az üvegeket két réteg celofánnal gondosan lekötjük úgy, hogy a celofánrétegek közé

csipet szalicilt is teszünk a biztonság kedvéért. Következik a csavaros tető, majd az üvegeket először újságpapírral tekerjük körbe, azután paplanba csomagoljuk és így hagyjuk hogy 1-2 nap alatt „kidunsztolódjon”.

7. Nagyon ízletes téli „csemege” pirítós kenyérre kenve, de grillezett húsok kísérőjeként is nagyszerű.