

Лечо-классика



Как явствует из названия, это салат из перца, лука и томатов. Получится его много – то есть это такой подход, когда сразу надо потрудиться, зато потом долго есть. Можно пропорционально уменьшить количество продуктов и сделать одну-две баночки на пробу.

Ингредиенты:

На 2 кг. сладкого болгарского перца надо:

- 1 кг. томатов;
- 4 луковицы среднего размера;
- 1 ст. масла подсолнечного;
- 1 ст. сахара;
- 2-3 пучка зелени (на свой вкус, петрушку обязательно, можно ещё кинзу, сельдерей);
- 10 зубчиков чеснока;
- по 1. ч. л. перца чёрного и паприки;
- 1 ст. л. уксуса;
- соль (по вкусу).

Приготовление:

1. Перец почистить, помыть, порезать на 4 части. Так же, на 4 части, нарезать вымытые спелые помидоры. Лук - полукольцами.
2. В большую толстостенную кастрюлю (жаровню) налить масло и выложить лук, жарить его до прозрачности, после чего опустить туда же помидоры. Посолить и тушить на медленном огне минут 20, постоянно помешивая.
3. Добавить сладкий перец, закрыть крышкой и тушить ещё 5 минут. Открыть крышку и ещё минут 10 потомить лечо, постоянно помешивая.
4. Чеснок мелко порубить или выдаить через пресс, добавить в лечо, туда же сахар и уксус, хорошо размешать и ещё 20 минут тушить. Последние ингредиенты - мелко нарезанная зелень, паприка, чёрный перец; добавить, перемешать и ещё потушить 10 минут.
5. Разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть, укутать и оставить на сутки.