

Лечо с баклажанами



Если добавить столь любимые хозяйками «синенькие» - получится уже лечо по-болгарски.

Ингредиенты:

- 3 кг. томатов;
- 1,5 кг. перца;
- 1,5 кг. баклажан;
- 2 ст. л. соли;
- ½ ст. сахара;
- ½ ст. растительного масла;
- от ¼ до ½ ст. уксуса.

Приготовление:

1. Как и во всех рецептах, помидоры помыть, пропустить через мясорубку или блендер, поставить вариться на 25-30 минут.
2. Добавить соль, сахар, масло, ещё минут 10 варить.
3. Баклажаны нарезать кубиками, перец также, на 4-6 частей каждый. Овощи отправить в томатный соус, дать закипеть и варить ещё 25-30 минут. В конце добавить уксус или эссенцию. (Впрочем, некоторые советуют делать без него, так как томат уже содержит кислоту).
4. Разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, остудить.