

## Лечо с кабачками



### Ингредиенты:

- 2 кг спелых томатов (сочных, можно прямо переспелых);
- 1,5 кг сладкого перца;
- 1,5 кг кабачков;
- 1 ст. растительного масла;
- ½ ст. яблочного уксуса (он мягче обычного, даёт вкус и аромат);
- ½ ст. сахара;
- 2 ст. л. соли.

### Приготовление:

1. Перец очистить от семян, нарезать соломкой, кабачок также очистить от семян и кожуры, нарезать кубиками.
2. Вымытые томаты либо пропустить через мясорубку, либо (что проще и быстрее) – измельчить в блендере. Томатную массу вылить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, как закипит - положить в неё перец и кабачки.
3. Добавить соль, сахар, масло, на медленном огне тушить минут 15-20 (кабачки должны размягчиться, но не превратиться в кашу). В самом конце добавить уксус.
4. Готовое лечо разложить в стерилизованные банки, стерилизовать 20 мин., закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до остывания.