

## Лечо с морковью



Как понятно из названия, к классическому лечо понадобится добавить морковь. Салат при этом станет слаще. Кстати, любители острого могут добавить от половины до целого красного острого перца.

### Ингредиенты:

- 3 кг. сладких сочных томатов;
- 1,5 кг. перца сладкого;
- 0,5 кг. моркови;
- 200 гр. сахара;
- 1 ст. масла растительного;
- 2 ст. л. соли;
- 1 ч. л. уксусной эссенции 70%.

### Приготовление:

1. Томаты, как и в рецептах выше, помыть и пропустить через мясорубку или блендер, вылить в кастрюлю и кипятить 20 минут.

2. Морковь тоже помыть и натереть на крупной тёрке. Добавить к томатам и варить ещё 20 минут.

Перец очистить от семян, помыть, нарезать соломкой, добавить к моркови (которая уже 20 минут протушилась в томате) и ещё 20 минут тушить, не забывая помешивать.

3. Добавить соль, сахар, растительное масло, в конце - 1 ч. л. уксусной кислоты. Разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть, укутать и оставить на сутки.