

Лечо в аэрогриле

Ещё один современный кухонный аппарат, с помощью которого хорошо получаются заготовки (при условии, что есть увеличительное кольцо), так как литровые банки по высоте не пройдут. Впрочем, можно делать салаты и в 0,5-литровых, зато быстро.

Ингредиенты:

- 2 кг. томатов;
- 2 кг. перца сладкого;
- 1 кг. лука репчатого;
- ½ л масла растительного;
- 1 с. т. соли;
- 2 ст. л. сахара;
- щепоть чёрного молотого перца.

Приготовление:

1. Томаты помыть, очистить, измельчить, как хочется, отжать сок. Перец и лук нарезать соломкой или кубиками. Всё выложить в глубокую чашку, аккуратно перемешать с маслом, сахаром, солью, перцем (попробовать на вкус и добавить чего не хватает).

2. Разложить лечо по банкам плотно, даже слегка «утоптать» ложкой, чтобы не было пустоты.

Поставить на нижнюю решётку аэрогриля, накрыть крышками.

3. Включить аэрогриль на 30 минут при температуре +180°C и высокой скорости. После отключения банки достать и закатать их крышками.

4. Для дополнительной пастеризации поставить закрытые банки обратно в аэрогриль до остывания колбы.