

Лечо в мультиварке

По набору ингредиентов лечо может быть таким же, как в любом из вышеприведённых рецептов. Чем принципиально отличается – методом готовки. Кухонные «гаджеты» на самом деле здорово облегчают жизнь современной хозяйке. Но по вкусу такое лечо может чуть-чуть отличаться от привычного.

Чаша мультиварки обычно не очень большая, поэтому порция будет небольшой.

Ингредиенты:

- 1,5 кг. перца;
- 1,5 кг. томатов;
- 3-4 ч. л. соли;
- 5-6 ч. л. сахара;
- ½ с. растительного масла;
- 1,5 ч. л. уксуса 9%;
- 10 шт. перца горошком.

Приготовление:

1. Томаты измельчить с помощью блендера (или пропустить через мясорубку). Перец помыть, очистить, разрезать на 4-6 частей.
2. В чашу мультиварки сложить перец, залить томатной массой, тщательно перемешать, добавить масло, сахар, перец, соль и уксус. Включить режим «тушение» на 40 минут, закрыть плотно крышку.
3. По прошествии этого времени открыть крышку и проверить перец на готовность, он должен быть мягким. Если он сырой – то продлить время тушения, всё зависит от мощности мультиварки.
4. Разложить в банки, стерилизовать (или нет), закатать, перевернуть, остудить.