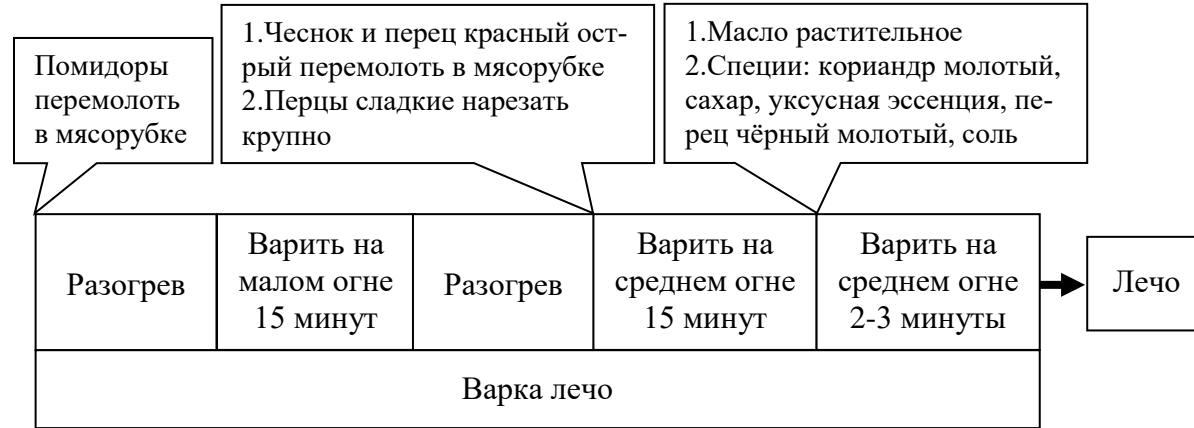


## Лечо со сладкими перцами (Гольмакова М.В. - 2022)



1. Помидоры – 3 кг
2. Перцы сладкие – 2,5 кг
3. Чеснок – 200 г
4. Перец красный острый – 2 шт.
5. Масло растительное – от 0 до 150 мл
6. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
7. Сахар – 6 ст. ложек
8. Уксусная эссенция – 2 ч. ложки
9. Перец чёрный молотый – 2 ч. ложки
10. Соль - 2 ст. ложки



## Лечо со сладкими перцами



1. Берём помидоры, перемалываем в мясорубке



2. Берём перцы сладкие



3. Режем и чистим перцы сладкие



4. Берём чеснок



5. Чистим чеснок



6. Берём перец красный острый



7. Режем перец красный острый



8. Измельчаем перец красный острый и чеснок в мясорубке



9. Варим помидоры, добавляем чеснок и перец красный острый, варим, добавляем перец сладкий, варим, добавляем специи, варим



10. Стерилизуем банки, готовое лечо укладываем в банки, закрываем, охлаждаем