**Рецепт лечо из болгарского перца на зиму**

**Ингредиенты на 8 литровых банок**

Перец сладкий болгарский – 3 кг

Помидоры мясистые – 3 кг

Масло растительное – 200 мл

Лавровый лист – 3 шт.

Душистый перец горошком – 5 шт.

Чеснок – 1 головка

Сахарный песок – 200 г

Соль крупная засолочная – 2 ст. л.

Уксус столовый 9% - 100 мл

Перец красный острый – по вкусу

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления лечо. Помидоры лучше взять мясистые, типа «Дамские пальчики» - в них меньше воды. Перец также лучше взять потолще. Его цвет не имеет значения. Сначала хорошо промываем их.

**Шаг 2**

Помидоры разрезаем пополам, удаляем плодоножку и пропускаем через мясорубку или пробиваем блендером в однородную массу.

**Шаг 3**

Перец разрезаем пополам, также удаляем плодоножку и вычищаем семена. Нарезаем крупными кусочками или полосками наискосок.

**Шаг 4**

Отправляем перец в большую кастрюлю или таз и заливаем помидорной массой. Ставим на плиту и включаем огонь.

**Шаг 5**

Добавляем лавровый лист и душистый перец горошком. После закипания варим лечо на среднем огне около 10 минут. Перец должны стать чуть мягким, не переваренным.

**Шаг 6**

Чеснок очищаем и разбираем на зубчики. Мелко нарезаем. Острый перец моем под проточной водой. Можно использовать сухой перец чили и регулировать его количество по своему вкусу.

**Шаг 7**

Кладём в кастрюлю с лечо сахар, соль, чеснок с острым перцем, растительное масло и уксус. Аккуратно перемешиваем и провариваем около 5 минут. Пробуем на вкус и добавляем, если нужно, соль или сахар.

**Шаг 8**

Раскладываем лечо горячим по стерилизованным банкам до верха и закатываем прокипячёнными крышками.

**Шаг 9**

Переворачиваем банки крышками вниз и накрываем пледом или одеялом. Так оставляем до полного остывания.

**Шаг 10**

Лечо с болгарским перцем на зиму готово! Его можно хранить при комнатной температуре до следующего урожая. Лечо – прекрасная закуска, его также вкусно подавать вместе с гарниром к любым блюдам из мяса, птицы или рыбы.

Приятного аппетита!