

detkityumen.ru

## С грибами, беконом и даже яблоками. 5 необычных рецептов лечо на зиму

Лечо - одна из самых популярных закусок в России. С грибами и баклажанами, с кабачками и яблоками, с фасолью и даже с ветчиной... Каких только вариаций лечо сегодня не существует! И каждая хозяйка легко поделится с вами своим фирменным рецептом этого вкусного ароматного блюда.

### Лечо венгерское классическое

Для красоты используйте разноцветные перцы.

Эту закуску можно использовать как самостоятельное блюдо, а также как гарнир, заправку в супы и дополнение к мясу.

Ингредиенты:

- Перец — 2 кг (для красоты можно использовать разноцветные перцы)
- Помидоры — 3 кг
- Сахар — 4 ст. ложки
- Соль — 2 ст. ложки
- Уксус яблочный — 2 ст. ложки
- Перец горошком — 5-7 штук
- Перец душистый — 5-7 штук
- Гвоздика — 4 штуки

Как готовить:

Помидоры помыть, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку или взбить блендером до состояния пюре. Полученный томатный сок вылить в большую кастрюлю с высокими бортами и отправить на огонь. После закипания уменьшить огонь до минимума и варить около 15 минут. Тем временем чистим и нарезаем тонкими полосками болгарский перец. Когда помидоры немного уварились, добавляем перец, перемешиваем и варим на медленном огне около 5 минут. Чтобы лечо по-венгерски было ароматным, в ступе надо соединить и тщательно растереть перец и гвоздику. Добавить к лечо специи, а также соль и сахар. Как следует перемешать и варить на медленном огне около 15-20 минут. Примерно за 5 минут до окончания процесса добавить уксус.

Когда перец станет мягким, лечо можно выложить в банки и закатать.

### Лечо с грибами

Такая закуска вполне может быть и самостоятельным блюдом. Подойдут практически любые осенние грибы, но лучше всего взять для приготовления опята.

Ингредиенты:

- Перец болгарский (красный) — 1,5 кг
- Помидоры — 0,7 кг
- Грибы (вареные) — 0,5 кг
- Сахар — 0,5 стакана
- Соль — 1 ст. ложка
- Уксусная эссенция (не полная ложка) — 1 ч. Ложка
- Перец черный молотый - по вкусу
- Масло растительное — 0,5 стакана

Как готовить:

Болгарский перец почистить, вымыть, порезать соломкой. Помытые помидоры разрезать на 2-4 части. Помидоры пропустить через мясорубку. В кастрюлю положить нарезанный болгарский перец, помидорную массу. Добавить соль, сахар, растительное масло. Довести до кипения, уменьшить огонь, варить 20 минут. Добавить вареные грибы и черный молотый перец, варить ещё 20 минут. За 3 минуты до готовности добавить уксусную эссенцию. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать. Банки перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

### Лечо с баклажанами

У такого лечо - совсем иной вкус.

Дополнение в виде фиолетового овоща придаст классическому блюду сытности.

Ингредиенты:

- Болгарский перец – 1,5 кг.
- Баклажаны – 1,5 кг.
- Помидоры – 3 кг.
- Растительное масло – 0,5 стакана
- Сахар – 0,5 стакана

Как готовить:

Блендером или при помощи мясорубки измельчить помидоры, вскипятить массу в кастрюле, полчаса проварить.

Заправить маслом, солью и сахаром.

Проварить еще столько же, всыпать нарезанный крупными кубиками или брусочками сладкий перец, нарезанные брусочками неочищенные баклажаны, довести все до кипения, варить еще 30 мин.

Горячим разложить лечо по стерильным банкам и закатать.

### Лечо с беконом

На родине лечо – в Венгрии – нередко в него добавляют мясные ингредиенты, такие как бекон или домашняя копченая колбаса.

Ингредиенты:

- Перец болгарский — 700 г
- Баклажан — 200 г
- Помидор — 400 г

- Лук - 2 шт
- Петрушка — 1 пучок
- Чеснок — 5 зубцов
- Сахар — 1 ст. ложка
- Морковь — 100 г
- Бекон (копченый) — 200 г
- Перец черный, соль – по вкусу
- Масло растительное - 10 ст. ложек

Как готовить:

Режем небольшими кубиками морковь, перец болгарский и баклажан. Отправляем овощи в кастрюлю с толстым дном и разогретым растительным маслом. Жарим 10 минут, периодически помешивая. К жареным овощам добавляем порезанный кубиками бекон. Продолжаем тушить. Помидоры очищаем от кожицы и измельчаем в блендере. Лук-порей режем тонкими кольцами. Чеснок мелко рубим, зелень - крупно нарезаем. Добавляем к овощам помидоры, чеснок, лук и молотый перец. Перемешиваем и тушим 40 минут при открытой крышке, чтобы ненужная жидкость выпаривалась. Раскладываем лечо по стерильным банкам и закатываем.

### **Лечо по-русски с яблоками и кабачками**

Яблоки добавят кислинки и пикантности блюду. Необычный вариант привычного блюда. Попробуйте – пикантно и вкусно!

Ингредиенты:

- Помидоры - 2 кг
- Кабачки – 2 кг.
- Яблоки - 1 кг
- Перец болгарский - 500 г
- Лук – 3 шт.
- Чеснок – 3 головки
- Морковь – 2 штуки
- Уксус (9%) – 0,5 стакана
- Соль, сахар, зелень.

Как готовить:

Снять с помидоров кожицу, ошпарив их. Мелко нарезать, уложить в кастрюлю с толстым дном и стенками, проварить до кипения. Потереть на крупной терке морковь, перекрутить в мясорубке лук и чеснок, вместе с морковью добавить к помидорам, варить все 5 минут. Кабачки очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю. Удалить семена из яблок и перцев, нарезать их небольшими кусочками, положить в кастрюлю, подсолить, всыпать сахар, перемешать и тушить 20 мин, далее влить уксус, положить рубленую зелень и варить все еще 5 мин.

В горячем виде лечо разложить по стерилизованным банкам и закатать.

<https://spb.aif.ru/>