





Лечо и консервированные салаты

САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКМО

МОСКВА

2013

Содержание



| | |
|--|----|
| Лечо из печеных перцев | 6 |
| Лечо из сладких перцев с морковной поджаркой | 8 |
| Лечо карпатское | 10 |
| Печеный лук по-французски | 12 |
| Лечо по-грузински | 12 |
| Лечо с молодыми огурчиками | 14 |
| Лечо с яблоками | 16 |
| Лечо с баклажанами | 18 |
| Лечо с лисичками | 20 |
| Ассорти из капусты с клюквой | 22 |
| Ассорти из огурцов с луком | 22 |
| Лечо из овощей гриль | 24 |
| Лечо с кальмарами | 26 |
| Лечо с песто | 28 |
| Лечо венгерское классическое | 30 |
| Лечо по-баварски | 32 |
| Форшмак из зеленых помидоров | 34 |



| | |
|--|----|
| Морковная закуска | 34 |
| Маринованный лук-шалот | 36 |
| Маринованные зеленые помидоры | 38 |
| Фаршированные зеленые помидоры | 40 |
| Маринованные перчики, фаршированные морковью | 42 |
| Томаты в аджике | 44 |
| Хренодер | 46 |
| Огуречный салат с луком | 46 |
| Помидоры черри в чесночной заправке | 48 |
| Икра из моркови с луком | 50 |
| Острый салат из баклажанов | 50 |
| Морковь по-корейски | 52 |
| Ткемали из зеленого перца чили | 54 |
| Кабачковая икра | 56 |
| Паприкаш по-австрийски | 58 |
| Закуска прованская | 60 |
| Сацебели | 62 |

Лечо из печеных перцев

Выход —
6 банок по 0,5 л

1,5 кг спелых
томатов небольшого
размера

1,5 кг мясистого
болгарского перца

3 головки чеснока

4 ст. л.

растительного масла
без запаха

соль крупного
помола по вкусу

сахар по вкусу

1 ст. л. уксуса (70%)

2 горшка черного
перца на банку

1 гвоздика на банку

1 Форму для запекания выложить фольгой, уложить хорошо вымытые и обсушенные томаты, завернуть фольгой, сверху накрыть еще слоем фольги. Чеснок очистить, завернуть в фольгу и уложить рядом с томатами.

2 Перцы вымыть и уложить на другой противень, поставить его над томатами. Запекать овощи при температуре 180 °С, пока шкурка у перцев не потемнеет (40–50 минут). Остудить овощи в духовке.

3 Перцы и томаты очистить от кожицы и плодоножек. Выложить вместе с соком в сотейник и поставить на небольшой огонь. Чеснок развернуть.

4 В стерилизованные банки выложить равное количество перца, добавить чеснок и чуть придавленный черный перец. Дать томатам хорошо покипеть, посолить, добавить сахар и гвоздику, убавить огонь, дать немного покипеть, добавить масло. Кипящими томатами залить перцы, в каждую банку добавить несколько капель уксуса и закрыть. Пока лечо остывает, несколько раз перевернуть банки на крышку.

