





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.

