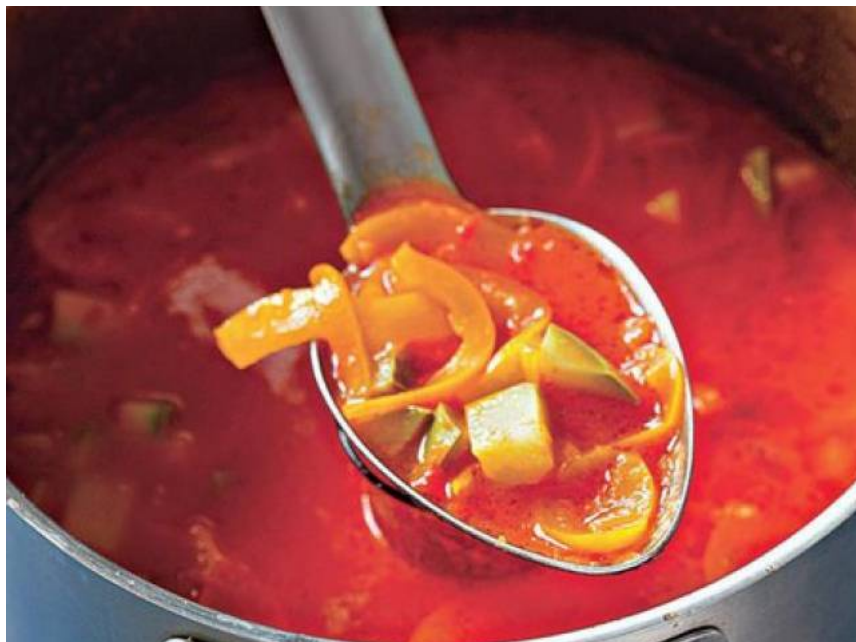


Лечо с кабачками на зиму



На 100 грамм:
Калорийность: **62,04 ккал.**
Белки: **0,93 г.**
Жиры: **3,8 г.**
Углеводы: **6,06 г.**

Время приготовления: **3 часа**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/lecho-s-kabachkami-na-zimu/>

Ингредиенты:

- 1,5 кг кабачков
- 1,5 кг сладкого перца
- 2 кг спелых помидоров
- 1 стакан растительного масла
- 1/2 стакана яблочного уксуса 6% кислоты
- 1/2 стакана сахара (200 мл.)
- 2 ст. л. соли

Приготовление:

Перец очистите от семян и плодоножек и нарежьте соломкой. Кабачки нарежьте кубиками. Помидоры помойте и измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Выложите в эмалированную кастрюлю и поставьте на огонь. Как только томатная масса закипит, положите в нее перец и кабачки.

Добавьте соль, сахар и растительное масло. Варите 15 мин. В самом конце добавьте уксус. Готовое лечо разложите в стерилизованные банки, стерилизуйте 20 мин., закатайте, переверните вверх дном и остудите.

Если вы намерены хранить лечо зимой, то сначала стерилизуете банки (на пару, в микроволновой печи, в духовке - как хотите), в горячие банки расфасовываете лечо и стерилизуете в кастрюле с водой, а затем закрываете крышкой.

Лечо можно подавать горячим или холодным. В первом случае вы можете разогреть его на оливковом масле или на топленом сале и тогда добавить поджаренную кружочками домашнюю колбасу.