

Лечо по-казански

Вам понадобится

Помидоры	1 кг
Перец болгарский	1,5 кг
Морковь	200 г
Масло растительное	90 мл
Сахар	100 г
Чеснок	50 г
Уксус 9%	50 мл
Петрушка	15 г
Укроп	15 г
Перец чили	7 г
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Помидоры и морковь очистить, пропустить через мясорубку. Зелень, чеснок, перец чили измельчить. Болгарский перец очистить от семян и сердцевины, нарезать кольцами.
- 2 Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сахар, растительное масло, уксус, соль, тщательно перемешать. Закрыть крышку.

3

Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 1 час 40 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.

Лечо по-казански