

Лечо домашнее

Вам понадобится

Перец болгарский	1,5 кг
Помидоры	1,5 кг
Масло растительное	100 мл
Сахар	100 г
Соль	12 г
Чеснок	5 г
Уксус 9%	3 мл

Приготовление

- 1 Помидоры очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от сердцевины, нарезать дольками по 1,5 см, чеснок измельчить ножом.
- 2 Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло, сахар, соль, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 30 минут. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 4 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.