

Используй успешный опыт и зарабатывай

[Главная](#)[Супы](#)[Гарнир](#)[Салаты](#)[Соусы](#)[Десерты](#)

## Как приготовить?

Домашние рецепты, позволяющие приготовить вкусные и полезные блюда

## Томатный соус «Лечо»

21 февраля 2016    Блюда полезные для здоровья, Овощные блюда, Соусы

Если вы однажды приготовите томатный соус «Лечо», то станете варить его к каждому блюду. Его можно использовать по его прямому предназначению – в качестве подливки, а также для наполнения «Кальцоне» и обычной пиццы. Этот томатный соус получается необычайно вкусным, поэтому любое блюдо, в котором он используется, обладает невероятно приятным вкусом и ароматом. «Лечо» можно заготавливать на зиму, чтобы и в холодное время наслаждаться свежестью ароматных овощей.

### Ищете недорогой трафик для сайта?



Он у нас есть и для разных тематик. Цены от 3р за клик и 20р за 1000показов  
Регистрация Тематики  
РФ + СНГ круглосуточно  
[www.contema.ru](http://www.contema.ru)

### Продажа ссылок - доход в кризис



Продажа ссылок с сайта - ваш доход в кризисные времена.  
Регистрация  
круглосуточно  
[www.mainlink.ru](http://www.mainlink.ru)



Программа на компьютер для заработка WMR

[Добавить рекламную строку](#)

## Используй успешный опыт и зарабатывай

Чтобы сварить томатный соус «Лечо», необходимо подготовить:

- пятьсот миллилитров томатного сока с мякотью, такой продается в магазине, его можно создать, измельчив свежие помидоры в кухонном комбайне или при помощи мясорубки;
- один крупный красный сладкий перчик;
- одну среднюю луковицу;
- одну маленькую морковку;
- три зубчика чеснока;
- четыре столовых ложки сахарного песка;
- четверть чайной ложки соли;
- двести миллилитров воды;
- пятьдесят миллилитров растительного масла;
- черный перец по вкусу;
- мелко порубленную зелень, можно засушенную.



### Приготовление свежего соуса

В глубокую кастрюльку следует налить растительного масла. Когда оно нагреется, нужно всыпать мелко порезанные лук, морковь и чеснок. Затем надо добавить к ним порезанный на мелкие кусочки красный перчик. Овощи необходимо обжарить до золотистого цвета, а затем влить в кастрюлю томатный сок с мякотью помидоров. Туда же надо влить воду, всыпать сахарный песок, соль и зелень. Получившуюся жидкость следует нагревать на медленном огне до закипания и потом — еще десять минут после закипания. В результате получится очень вкусный томатный соус «Лечо», который можно подавать в

Программа на компьютер для заработка WMR

[Добавить рекламную строку](#)



Sparta: War of Empires



Sparta: War of Empires

## Рецепт «Лечо» с томатным соусом на зиму

Этот очень вкусный кисло-сладкий томатный соус можно заготавливать на зиму. Для приготовления примерно трех литров соуса вам понадобятся:

- килограмм сладкого красного болгарского перца;
- полтора литра томатного сока с мякотью;
- четыре средние луковицы;
- две средние морковки;
- шесть крупных зубчиков чеснока;
- сто граммов сахарного песка;
- столовую ложку соли;
- четыре столовых ложки девятипроцентного уксуса;
- сто миллилитров растительного масла;
- четыреста миллилитров воды;
- мелко порубленная зелень.

### Заготовка «Лечо» на зиму

Чтобы заготовить вкусную приправу на зиму, следует использовать рецепт «Лечо», перец, томатный соус, в котором берутся в большем количестве, нежели в случае со свежим соусом. А кроме того, перчик нужно покрошить совсем по-другому: кольцами или дольками. Большинству людей больше нравится, когда болгарский перец нарезан на продолговатые дольки, а некоторые любят его кольцами. Почистив и покрошив болгарский перец, приступайте к приготовлению соуса. Для этого вам понадобится глубокая кастрюля и несколько небольших баночек. Из указанного в этой части статьи количества продуктов получается примерно три литра соуса.

В кастрюлю нужно налить растительного масла, а в него всыпать мелко порезанные лук, морковь и чеснок. Слегка обжарить их и всыпать к ним перчик. Затем нужно залить овощи томатным соком с мякотью, долить воды и всыпать сахарный песок, соль, черный перец и мелко порубленную зелень. Все это следует варить до закипания. После этого надо добавить уксус и варить смесь еще примерно пятнадцать-двадцать минут. Затем готовый томатный соус «Лечо» следует перелить в пастеризованные на кипящем чайнике или в духовке стеклянные банки, которые следует закатать сразу после их наполнения соусом. Баночки нужно перевернуть на крышки и накрыть одеялом или теплым покрывалом. А через сутки их можно переместить в погреб, подвал или в холодильник.

### Рейки Шива-Духовный огонь

Универсальный способ по овладению целительными энергиями.

 [raslav.name](http://raslav.name)

### Попандер.ру

Лучшая биржа по покупке и продаже трафика!

 [www.popunder.ru](http://www.popunder.ru)



## Чтобы томатный соус получился очень вкусным

Сильные и приятные вкус и аромат этого соуса создаются благодаря наличию в нем:

- томатного сока с мякотью;
- красного болгарского перца;
- чеснока;
- сельдерея.

Чтобы придать соусу больше вкусовых ноток, следует добавить в него мелко порубленные зелень или стебли сельдерея. Последний создает очень приятный аромат, который отлично дополняет аромат помидоров и перца. Свежие укроп, петрушка и кинза, так же могут улучшить вкусовые качества томатного соуса. В него можно добавлять и обжаренные баклажаны или кабачки, порезанные на мелкие кубики. В результате получается томатный соус «Лечо», который можно употреблять даже в качестве основного блюда, закусывая его кусочком свежего **сырного хлеба** или **ароматными чесночными булочками**.



Если в «Лечо» из перца с томатным соусом вам нравятся больше перчики, то не крошите их мелко, а режьте на большие куски. В этом случае варить томатный соус нужно до тех пор, пока перец станет мягким. Если вам больше нравится жидкость, которая получается в результате варки, то крошите все составляющие мельче и добавляйте больше томатного сока и воды. Сахара, соли, черного перца и зелени надо добавлять столько, чтобы вам нравился вкус конечного продукта. В данном рецепте дается то количество продуктов и приправ, которое нравится автору статьи, а у вас могут быть другие вкусы. Поэтому обязательно пробуйте томатный соус «Лечо», пока вы его варите и дополняйте его, если вам не совсем нравится результат.

Copyright © kak-prygotovyt.ru

[Скачать рецепт!](#)

Бесплатная рассылка скидок на посуду, кухонную технику и продукты питания!

Ваш E-мэйл

[Подписаться!](#)

---

### Похожие записи



Тыква, фаршированная



Калиновое варенье



Помидоры «Черри» соленые

---

1 Комментарий

“Томатный соус «Лечо»” 1 комментарий



Юлия

22.02.2016 в 16:52

Преогромное спасибо! Моя мама варила лечо, а я у нее рецепт так и не взяла. Вот теперь спасибо Вам вспомню вкус детства.

[Ответить](#)

[Цитировать](#)



Как приготовить? Copyright © 2016

Наверх ↑