состав лечо 2015 года с пропорциями на кастрюлю 15л:

1 часть у меня - это 1 таз на 10л

перец болгарский 2 цветов ( красный, зеленый) - каждый цвет по 1 части

лук репчатый 1-2 кг

чеснок - горсть

зелень: укроп, петрушка - по 1 пучку

томатный сок или перекрученные помидоры - чтобы томат закрыл перец.

чёрный перец горошек - 1 стол. ложка

лавровый лист 8-10штук

соль - 5 стол.ложек

сахар - 9 стол.ложек

уксус - 2 стол. ложки.

Приготовление именно этого лечо 2015:

Берем кастрюлю на 15л.

Перекручиваем помидоры сорт сливка ( 8 кг) на мясорубке,чтобы вышло 6 литров сока,  выливаем в кастрюлю и ставим все на плиту.

нарезаем лек 1 кг крупными кольцами и в казане обжариваем до прозрачности, далее шумовкой перекладываем в кастрюлю с томатным соком.

перец красный и зелёный чистим и режем на квадраты, размером со спичечный коробок или больше,  и высыпаем в кастрюлю с кипящим соком.

Варим минут 20-30

 Далее добавляем  чёрный перец горошек и лавровый лист, солим, сахарим.

 Режем мелко чеснок и высыпаем в кастрюлю. Режем и добавляем зелень.

После, как закипит, пробуем и если вкус нравится, то добавляем уксус, хорошо перемешиваем, делаем маленький огонь, чтобы не остыло и разливаем. когда уже будет заканчиваться, то можно выключить огонь.

Если вкус не тот, то добавьте соли и сахара( сахара должно быть больше: на 1часть соли 1,5 части сахара) и еще поварите минут 5.

Разливаем по банкам, закатываем и ставим на крышку под одеяло на сутки.

Далее расставляем по полкам.

выходит 13-14 банок литровых.