



Hozzávalók:

30 dkg paradicsom, 1 kg húsos  
tévépaprika, késhegynyi szalicil vagy  
nátrium benzoát

1. Több kisebb üveget alaposan fertőtlenítünk: forró, mosószeres vízzel kimossuk, alaposan kiöblítjük, majd anélkül, hogy különösebben lecsöpögtetnénk, tepsire rakjuk és kb. 120 °C-os sütőbe tesszük kb. 15 percre. Praktikus a család igényeit figyelembe véve választani az üvegeket: nagyjából egy főétkezésnyi férjen egy üvegbe, így ahol ketten vannak, kisebb üvegekbe tegyenek el, mint ahol többen.
2. A paradicsomokat megmossuk, majd miután a szárukat kimetszettük, negyedekbe vágjuk, egy tiszta lábasha rakjuk. Főzni kezdjük, és a forrástól számított 5-6 perc elteltével, amikor pépesedni kezd, átpasszírozzuk. Az így kapott paradicsomlevet újra fölforraljuk.
3. A paprikát kicsumázzuk, és 1,5-2 centis kockákra vagy 3×2 centis háromszögekre - először 3 centi széles csíkokra, majd háromszögekre - vágjuk. Visszamérjük, minden kiló paprikához 30 deka paradicsomot, pontosabban ennek megfelelő paradicsomlevet (kb. 3 deci) és késhegynyi szalicilt vagy nátrium benzoátot számolunk. Amint a kimért paradicsomlé forr, a paprikát belerakjuk, és 6-8 percig, pontosabban addig főzzük, míg a paprika roppanós nem lesz. Vigyázzunk, ne puhuljon meg teljesen!
4. A paprikát szűrőlapáttal kifertőtlenített üvegbe szedjük, és az üvegek alját egy kicsit megütögetjük, hogy a paprika minél jobban tömörödjön benne. Paradicsomos főzőlevét fölforraljuk, a tartósítószeret belekeverjük, azután színültig a paprikára merjük. Azonnal

szorosan lezárjuk, 10 percre fejtetőre állítjuk, majd visszafordítjuk, s ha kihűlt, már mehet is a helyére.

#### Jó tanács

- Jóféle szalonnát apró és vöröshagymát a paprikához hasonló nagyságú kockákra vágunk, egy lábasban kevergetve megpirítjuk, enyhén sózzuk, pirospaprikával meghintjük, a kész lecsót hozzáöntjük. Virslit karikázunk bele, megmelegítjük, és kész is van. Fontos, hogy a paprika továbbra se főjön szét benne, roppanós maradjon. Őrölt köménnyel és zúzott fokhagymával is lehet fűszerezni.