Без варки:

Помидоры + перец 1 кг, чеснок 2 головки, соль, масло подсолнечное, чёрный перец.

Помидоры, перец и чеснок через мясорубку, посолить по вкусу, добавить чёрный перец, перемешать, поместить в стерилизованные банки, долить подсолнечное масло, чтобы было 0,5 см сверху, закрыть полиэтиленовыми или завинчивающимися крышками, хранить в холодильнике.

или

паприка и перец по 1 кг (всего 2 кг), чеснок 3 большие головки, пучок зелени петрушки, по 100 мл 9% уксуса и растительного масла, соль

Паприку, перец и чеснок через мясорубку, добавить нарезанную петрушку и всё остальное, перемешать, хранить в холодильнике.

--

3 кг перца без плодоножек, 1 литр воды, 1 столовая ложка соли, 1 стакан 9% уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара.

На дно каждой 0,5 л банки положить лавровый лист, несколько горошин чёрного перца, 2-3 зубчика чеснока. Перец опустить в кипящий маринад (в воде растворить соль и сахар, добавить масло и уксус) и варить 10-15 минут (чтобы стал чуть мягковатым). Разложить перец в банки, закатать, укутать до остывания.

--

Тайский соус

Перец 300 г, чеснок 6-8 зубчиков, сахар 200г, уксус 9% - 170 мл, вода 0,5л, кукурузный крахмал 2 столовые ложки с верхом, соль 2 чайные ложки.

Перец и чеснок перемолоть в блендере (добавив часть воды) без фанатизма, чтобы сохранились семена и кусочки перца. Так же для измельчения можно использовать мясорубку. Массу переложить в кастрюльку, добавить оставшуюся воду, соль, сахар и уксус и варить 20 минут. В небольшом количестве воды развести крахмал, снять варево с огня, при помешивании залить крахмальное «молочко», поставить обратно на огонь, и варить продолжая помешивать, до кипения и пока крахмал не загустеет. Залить в стерилизованные банки горячим, закатать или закрутить стерилизованными крышками, перевернуть на крышку, укутать до остывания.

 Если перец не особо сочный, можно часть его заменить паприкой, в пределах того же веса, и/или использовать больше воды, в этом случае количество сахара и крахмала увеличить. Уксус можно взять яблочный или виноградный, так будет вкуснее.

--

Ещё в любой домашний кетчуп можно напихать больше перца, заменив часть массы помидор и/или паприки в рецепте острым перцем : )) Перец добавлять в измельчённом (блендером или на мясорубке) виде, за 20-30 минут до окончания варки.

Если ещё остались помидоры и есть базилик, рецепт вкусного и относительно острого соуса тоже могу кинуть.

--

Банки для любых подобных заготовок можно стерилизовать в духовке – помытые мокрые банки поставить на решётку вверх дном, включить духовку, довести температуру до 130 градусов, выключить и оставить так до остывания.

Или в микроволновке – на дно каждой банки налить немного воды, поставить в микроволновку, довести до кипения, прокипятить пару минут.

--

Самое простое, что можно сделать с перцем – высушить стручки (желательно в сушилке, чтобы не успели заплесневеть), отделить уже сухие от плодоножек, и перемолоть в блендере с чашей. При перемалывании лучше выйти на улицу (в сарай, на крыльцо, на балкон), а так же использовать резиновые перчатки и противогаз : )) Степень помола можно регулировать по вкусу. Перемолотый перец пересыпать в чистые сухие банки, закрыть плотной крышкой, хранить в шкафу.

--