

## *Leskovacki ajvar*



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **360** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kg** crvene paprike
- **2 kg** plavog paradajza
- **1 kg** crvenog paradajza
- **500 g** ljutih papricica
- **500 ml** ulja
- **125 ml** vinskog sirca
- **200 g** šećera
- **100 g** senfa
- so
- **1 kašičica** salicila

### **Priprema**

Papriku ispeci, oljuštiti, staviti u cedaljkicu da se iscedi. Plavi i crveni paradajz ispeci u rerni, oljuštiti i staviti u cedaljkicu da se iscedi. Papricice malo propeci.

Na mašini za meso samleti papriku, plavi paradajz, crveni paradajz, papricice. U šerpu naliti 500 ml zeltina, dodati samleveno povrće i pržiti 30 minuta, zatim dodati vinsko sirce, pržiti još 20 minuta, dodati 200 g šećera i so po ukusu, pržiti još 20 minuta. Na kraju dodati 100 g senfa i pržiti još 15 minuta, dodati kašičicu salicila. Zagrejane tegle puniti ajvarom i odmah zatvarati. Prijatno!!!

### **Savet**