

Ajvar



težina: **tesko**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **360 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kg** crvene paprike
- **8 dl** ulja
- **100 g** soli
- **150 g** šećera
- **1,5 dl** vinskog sirćeta

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od drščica i semena. Paprike ispeci na plotni šporeta na drva ili roštilju, staviti u najlon kese, da stanu sat, dva i oljuštiti paprike. Ostaviti ih preko noco da se cede. Sutradan paprike samleti na mlinu za meso ili elektricnoj seckalici. Ulje zagrijati u posudi, staviti mlevene paprike i kuvati, dodati so, šecer i sirce. Kuvati ajvar dok se gusto ne ukuva. Topao ajvar stavljati u zagrejane tegle, zatvoriti i pokriti i ostaviti da se ohlade tegle.

Savet