

Ajvar po Jasninom receptu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** crvenih paprika
- **1 kg** patlidžana
- **1 kg** šargarepe
- 2-3 ljute papricice

Smjesa za barenje paprika:

- **2 l** vode
- **200 g** soli
- **200 g** šećera
- **1 mala šolja od kafe** ekstrakcije
- **malobibera** u zrnu

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od peteljki i sjemenki i isjeci po dužini. U dublju šerpu sipati sve sastojke za barenje paprika i kad provre dodavati po malo isjecenih paprika i kratko ih obariti. Umjesto ekstrakcije možete koristiti vinski sirce koje sam ja koristila (500 ml).

Patlidžan ispeci ceo u rerni, oguliti, izvaditi sjemenke i sitno isjeckati.

Šargarepu oguliti i skuvati u slanoj vodi.

Obarene paprike staviti u blender i izmiksati.

Šargarepu izmiksati štapnim mikserom.

Isitnjen patlidžan, izmiksane paprike i šargarepu staviti u pekac i dodati 1 l ulja. Sve dobro izmiješati.

Peci u rerni 3 sata na 200 C uz miješanje svaki sat vremena. Ajvar je gotov kad ulje ispliva na površinu. Kad je ajvar gotov štapnim mikserom sve još jednom usitniti (ako želite). Vruc ajvar sipati u sterilisane tegle. Tegle staviti u zagrijanu rernu (100 C) jedan sat i na kraju rernu isključiti i ostaviti da se hladi do ujutro gdje će se na površini stvoriti korica koja štiti ajvar od kvarenja. Tegle hermeticki zatvoriti i cuvati na hladnom i suvom mjestu. Prijatno!

Savet

Recept sam dobila od sestrine prijateljice Jasne pa sam željela sa Vama da ga podijelim. Ovo je nešto novo za mene jer sam uvijek spremala ajvar od peenih ili bareni paprika bez dodatka drugog povra. Ajvar spremljen na ovaj nain je prelijep, što toplo preporuujem svima da probaju. Možete dodati više ljute papriice ako volite ljuto. Od ove mjere sam dobila 5 tegli ajvara.