Ajvar (5)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- **25 kg**paprika
- **3 šake**soli
- **800 ml**ulja
- **po želji**ljute papricice

Priprema

Paprike dobro oprati, zatim ih ispeci i staviti u kesi da prenoce. Sutradan ih dobro oljuštiti i ocistiti od semenki. Zatim ih samleti i staviti u veliku odgovarajuci šerpu da se uprže. Neprestano mešati dok suvišna tecnost ne ispari, zatim dodati ulje i soli po ukusu. Nastaviti sa mešanjem dok ajvar ne dobije odreenu gustinu, kuvati nekih 3 sata. Zatim tako vruc ajvar stavljati u sterilisane tegle, koje smo prethodno držali u toploj rerni. Tegle dobro napuniti pazeci da ne ostane vazduha u njima i vracati ih u rernu. Ostaviti ajvar preko noci u rerni na 60 stepeni da se zapece. Pre zatvaranja tegli dobro zagrejati oko 200 ml ulja i premazivati površinu ajvara, tako da ponovo "zacvrci". Zatvoriti tegle najpre celofanom, pa potom i poklopcem i ostaviti na hladnom mestu.

Savet

Od ove koliine ispadne 10 tegli ajvara.