

Binkin ajvar sa crvenim i plavim paradajzom



težina: **lako**

za: **23** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg** crvenih, mesnatih, paprika
- **3 kg** crvenog paradajza
- **3 kg** plavog paradajza
- **300 ml** vinskog sirca
- **600 g** šecera
- **10 - 12 kašika** soli
- **2** lula

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti, ocistiti od semenki i stavljati u cetku, da se iscede. Obe vrste paradajza ispeci u rerni, oljuštiti i staviti u cetku, da se iscede (kod njih se ne odvajaju semenke).

Isceene paprike i obe vrste paradajza samleti na mašini za meso. U veliku šerpu, u kojoj se sprema ajvar, sipati sirce i šecer, pa staviti na vatru (da ne bude jaka vatra) i mešati da se šecer otopi.

Kada se šecer otopio, sipati ulje, pa ubaciti samleveno povrce i pržiti ajvar. Ajvar pržiti, najviše, 1,5 sat. Zatim ga posoliti (probati da li je slano, po ukusu), mešati još pet minuta, da se so otopi i sipati, ajvar, u tegle. Odmah ih zatvarati i staviti pod cebe, dok se ne ohlade.

Savet

Ovaj ajvar se sprema bez konzervansa. Moja zaova ga godinama sprema, jako je ukusan i izdašan. Od ove koliine iza 22 tegli ajvara. Ne treba da vas buni ni koliina ulja (i ja sam mislila, dok nisam spremila, da je mnogo) ali, verovatno zbog paradajza, tano ta koliina odgovara.