

## **Domaci ajvar (3)**



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **7 kg**ocišcenih crvenih paprika
- **3 kg**ocišcenog patlidžana
- **8 dl**ulja
- **1 mala šoljica**sirceta
- **oko 100 g**soli
- **oko 100 g**šecera
- **2 kesice**konzervansa

### **Priprema**

Ocišcene paprike i patlidžan obariti i ostaviti da se ohlade, pa samleti na vodenici za meso.

U velikoj šerpi pržiti samlevene paprike i patlidžan na ulju, dodati sirce,konzervans, so i šecer. Kuvati na tihoj vatri uz neprestano mešanje. Ukoliko je potrebno dodati po ukusu još soli ili šecera.

Oprane tegle i poklopce zagrajti. U vruce tegle sipati vruc ajvar do vrha, odmah dobro zatvoriti i okrenuti, da poklopac bude dole. Ostaviti tako 10 minuta i ponovo okrenuti, da bude poklopac gore. Utopliti tegle i hladiti na sobnoj temperaturi.

### **Savet**