

Domaci ajvar (4)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg**ocišcene, pecene paprike
- **5 kg**plavog paradajza
- **3 kg**šargarepe
- **800 ml**ulja
- **150 g**soli
- **250 ml**sirceta
- **250 g**šecera
- **10 g**konzervansa
- **1/2 kesice**salicila
- **po ukusuljutih** papricica

Priprema

Paprike oprati, izvaditi seme i drške i ispeci. Oljuštiti ih, staviti ih da se iscede i samleti u mašini za meso, pa preruciti u šerpu. Šargarepu ocistiti i skuvati, pa samleti i dodati mlevenoj paprici. Plavi paradajz oprati i ispeci u rerni, zatim oljuštiti i samleti i dodati paprici i šargarepi. Sve izmešati, i zagrevati na šporetu, i kad provri staviti so, šecer, sirce i polovinu navedene mere ulja. Neprestano mešati oko 2 sata (da se ukrcka), a onda posebno dobro zagrejati preostalo ulje i onda ga preliti preko ajvara (zapržiti ga). Mešati još oko sat vremena i skloniti sa šporetom. Staviti praškove i promešati da se sve sjedini. U dobro zagrejane tegle sipati ajvar i ostaviti da prenoci. Sutradan premazati sircetom svaku teglu i dobro zatvoriti poklopcima.

Savet

Paprike uvek prvo oistiti od semenki pa onda pei, jer se tako kasnije lakše ljušte. Tako oljuštenu papriku staviti u mrežaste džakove da se ocedi, pa onda (sutradan) samleti. Ukoliko dodajete ljute papriice, nije potrebno pei ih ve samo odstraniti seme i drške i samleti. Prilikom stavljanja ajvara u tegle obavezno kašikom isterati višak vazduha (da nema šupljina). Za premazivanje ajvara potrebno je manje od pola kašiice sireta. Tegle zagrejati u rerni ili na plotni šporeta.