Vitaminski ajvar



Sastojci

Potrebno je:

- 10 kg mesnatih babura
- 1 l ulja
- 1 kg ocišcenog rena
- 1 dl esencije
- soli po ukusu
- 1 kesica konzervansa

Priprema

Opranim paprikama odstranite peteljke i semene lože, pa ih sameljite na mašini za meso.

U veci plici sud stavite papriku, pa je mešajuci kuvajte dok masa ne omekša i ne postane gusta i suva. Posolite i dodajte ulje, pa nastavite da kuvate dok se masa dobro ne uprži. Dodajte esenciju i strugani ren, promešajte i sklonite sa vatre.

Umešajte kesicu konzervansa, punite zagrejane tegle i zatvorite ih.