

## *Ajvar sa renom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 kg babura,
- 500 g rena,
- 500 g ulja
- 1/2 čaše esencije
- so

### **Priprema**

Ovo je jedan od najukusnijih ajvara. Pored toga u njemu ima dosta vitamina C koji mu daje ren, pa je dobro imati ga u kuci svake zime.

Odaberite crvene mesnate babure, operite ih i ocistite od drški i semena. Sameljite ih na vodenici za meso.

Samlevene paprike stavite u širu šerpu i pržite u njihovom sopstvenom soku dok se ne pretvore u gustu, suhu masu. Kad su paprike skuvane, dodajte so i ulje pa i dalje pržite, mešajući, da se sve sjedini u jedinstvenu masu.

Na kraju dodajte strugani ren i esenciju.

Teglice operite i iskuvajte pa, dok su još vruce, punite svaku ajvarom i povežite duplim celofanom. Ostavite gde stoji ostala zimnica.