

Domaci prženi ajvar



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 kg crvenih paprika
- 2 kg patlidžana
- 400 ml ulja
- 2 kašikesoli
- 1 kašikašecera
- 2 kašikeesencije
- 5-6 ljutih paprika
- 1 kesicavinobrana

Priprema

Ispici, oljuštiti paprike i ocistiti od semenki. Patlidžan ispeci u rerni i oljuštiti. Ljute papricice ispeci i oljuštiti (zaljutite po ukusu ja volim blaži pa stavim 5-6 komada). Samleti paprike i patlidžan.

Sipati ulje u vecu šerpu, dodati mleveno povrce i sipati so, šecer i esenciju. Pržiti 40-50 minuta uz stalno mešanje. Pred kraj prženja dodati vinobran. Sipati ajvar u zagrejane tegle, zaviti u cebe i ostaviti da prenoci ili vratiti u rernu na 50 stepeni dok se ne uhvati kora.

Savet

Ovako pripremljen ajvar je gust, divnog i punog ukusa :)