

Ajvar od pecenih paprika



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **500** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kg**krupnih mesnatih paprika crvenih
- **10 kašika**šecera
- **po ukusu**soli
- **1300 ml**ulja
- **2 kesice**konzervansa

Priprema

Paprike ispeci, ocistiti od semenja i oljustiti. Oljuštene paprike stavljati u cednjak da se ocede. Ocedjene paprike samleti u vodenici za meso. U duboku šerpu sipati ulje i kada se malo ugreje sipati samlevenu papriku. Ajvar pržiti na jakoj vatri uz povremeno mešanje, vodeći računa da ne zagori. U pola kuvanja dodati 10 kašika šecera i soli po ukusu. Kuvati ga oko 3 h. Kada se po površini ajvara pojave sitni mehurici koji nisu okruženi vodom koju paprike puštaju znaci da je ajvar ukuvan. Kada se šerpa skloni sa vatre sipati 2 kesice konzervansa i lepo promešati da se otopi. U prethodno sterilisane tegle (zagrejane u rerni na 100 C oko 25 minuta) sipati vruć ajvar, hermeticki zatvoriti poklopcem i okrenuti teglu naopako. Sutradan okrenuti tegle. Prijatno!

Savet