

Ajvar iz rerne



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg** paprike
- **1 kg** plavi paradajz
- **2 kašike** šecera
- **po ukusu** soli
- **2 dl** sirčeta
- **800 ml** ulja

Priprema

Papriku ispeci, oljuštiti i odvojiti od semena. Staviti u džak preko noci da se ocedi.

Skupiti tu tečnost, što se ocedila, procediti i staviti u šerpu da vri. Dodati šecer, 2 kašike soli, sirce i ulje. Sve ovo da vri 30 minuta. Plavi paradajz ispeci i oljuštiti. Posle 30 minuta dodati samlevenu papriku i paradajz, staviti u rernu na 150 C da polako krcka uz povremeno mešanje. Dovoljno je da vri 90 minuta. Dodati još soli po ukusu. Vruc ajvar staviti u zagrejjane tegle, napuniti ih do vrha, odmah zatvorite originalnim poklopcem, okrenuti teglu naopak o i reati jednu do druge. Kada napunite sve tegle pokrijte ih cebetom ili jorganom da što duže zadrže toplotu. Sutradan okrenuti tegle i spakovati.

Uživati u ukusu. Prijatno.

Savet