

Ajvar od pecenih paprika



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** crvenih paprika
- **3,5 kg** patlidžana
- **600** gulja
- **2 kašike** šecera
- **3,5 kašike** soli
- **2 kašike** sirčeta
- **2 kašike** esencije

Priprema

Ispeci paprike i staviti ih u kese da potpare 2-3 sata, ocistiti ih, ostaviti da se ocede do sledeceg dana. Patlidžan ispeci u rerni, ocisiti i ocediti.

Samleti sve na mašini za meso, dodati sirce i krckati pola sata, sat uz stalno mešanje. Dodati so, šecer, esenciju i preliti smesu vrelim uljem. Pržiti do zeljene gustine.

Savet