

# *Ajvar od pecenih paprika*



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10 kgcrvenih paprika**
- **3,5 kgpatlidžana**
- **600 gulja**
- **2 kašikešecera**
- **3,5 kašikesoli**
- **2 kašikesirceta**
- **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**