Leskovacki ajvar (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 kg** crvene paprike
- **2 kg** ljutih crvenih papricica

I još:

- **1 l**ulja
- **3 kesice**konzervansa
- **1-2 kašike**esencije

Priprema

Papriku lepo oprati, osušiti krpom i peci sa svih strana. Pecenu vrucu papriku stavljati u najlon kese i vezati da se paprika malo poduspari kako bi se lakše ljuštila. Isto uraditi i sa papricicama.

Kada svu papriku i papricice ispecete, uzimati od prve, najhladnije kese i ljuštiti paprike. Odstraniti i peteljke i semenke. Oljuštene stavljati u rešetkastoj posudi, koja je na nekoj kofi, kako bi se paprika lepo ocedila od vode.

Sutradan, oceenu papriku i papricice, samleti na mašini za meso. Staviti u veliku šerpu sa 1/2 l ulja. Stalno mešati da ne zagori, jer je velika kolicina.

Na pola kuvanja, upržiti drugu polovinu ulja, ulje da bude vrelo, dodati ajvaru i nastaviti sa mešanjem dok se ajvar ne skuva i ne postigne željenu gustinu.

Kada varjacim proete kroz ajvar na dno šerpe treba da ostane trag. Pre nego što šerpu skinete sa vatre dodati 1-2 kašike esencije i promešati.

U ukuvanom, gotovom ajvaru, dodati konzervans (kesice od 10) .

Promešati i vruc ajvar stavljati u vruce tegle.

Tegle zagrejati u rerni, i puniti ih kašikom, povremeno izlupati kašikom ajvar u tegli, dok ih punite, kako ne bi ostali mehurici. Tegle zatvoriti vrucim poklopcima i odložiti.

Savet

Pravi domai, leskovaki ajvar. Bez ikakvih dodataka, paradajza, plavog patlidžana, samo od paprike, tkz.ajvarke :) Ako ne volite ljuto, ne morate ak ni papriice dodavati. Mi godinama pravimo ajvar po ovom receptu i uvek je savršen i ukusom i gustinom i kvalitetom. Na polici može da stoji koliko god hoete, mada kod nas nikad ne ostane do naredne godine, jer je neizostavni sastojak na stolu u svakom obroku. :) Prijatno! :))