

Ajvar od pecenih paprika i plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** crvene paprike
- **3 kg** plavih patlidžana
- **5-6** cenabijeli luk
- **1,5 kašika** soli
- **2,5 kašike** šećera
- **500 ml** ulja
- **100 ml** sirceta

Priprema

Paprike ispeci u rerni, oguliti i ocistiti od sjemenki. Samljeti štapnim mikserom.

Patlidžan ispeci, oguliti i samleti štapnim mikserom. I bijeli luk takoe samleti.

U pekac sipati ulje, sirce i izmiksano povrce. Sve dobro izmiješati pa dodati so i šećer.

Rernu zagrijati na 200 C i peci ajvar oko 3 sata uz povremeno miješanje. Ajvar je gotov kada se prilikom miješanja varjacom vidi dno pekaca.

Vruc ajvar sipati u ciste i sterilisane tegle, hermeticki zatvoriti i na kratko okrenuti naopako. Prekriti sa vunenom krpom i ostaviti da se ohladi.

uvati na suvom i hladnom mjestu. Prijatno!

Savet