

Pikantni ajvar sa belim lukom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **56 kg** crvenih paprika
- **1,2** lulja
- **18-20 kašika** soli
- **6-8 kašika** šecera
- **300-400 g** belog luka
- **1 vez** peršunovog lista
- **5-6** cili papricica

Priprema

Paprike oprati i osušiti.

Ispici, spakovati u najlonske vrecice i ostaviti da se tako hlade, da bi se lakše ljuštile. Oljuštenu i od semenja očišćenu papriku ostaviti da se ocedi, najbolje preko noci. Sledeceg dana je samleti.

U šerpu za kuvanje prvo staviti ulje, pa kad se dobro zagreje, sipati papriku. Mešati ajvar na jakoj vatri dok ne prokljuca. Nakon pola sata dodati sitno seckan beli luk, cili papricicu i peršunov list. Soliti po malo, da bi se postigao željeni ukus. Pred kraj dodati i šecer, svo vreme mešajući. Ajvar je skuvan, kad se po površini skupi "kajmak", a varjaca ostavi trag u šerpi kad se povuce... Skuvan ajvar sipati u ciste, zagrejane tegle, zatvoriti, pa dobro "utrpati" da se tako hladi. Prijatno!

Savet