

Cjepkani ajvar



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 kg** crvenih paprika (roga)
- **3 glave** bijelog luka
- **3** lulja
- **po** ukususo

Priprema

Drage moje kuharice, spremih ajvar prvi put sama :- uz pomoc pri guljenju. :) Trebalo je dva dana za cijeli proces. Paprike oprati, ispeci u rerni (stavljati u kese) pa u šerpu i ostaviti preko noci. Sutradan oguliti, ocistiti od košpica i peteljki. Iscepovati ih rukom na trakice. U šerpu staviti 1l ulja ugrijati pa dodati paprike. Pržiti na laganijoj vatri. Nakon sat vremena dodati sitno isjeckan bijeli luk, soli po ukusu (ja sam dodavala po 2,3 supene kašike pa odvadim malo da se prohladi probam pa onda dodajem još - jer se najbolje procijeni kad je hladan da li je slan). Ostatak ulja dodavati postepeno. Miješati i miješati. 3 sata je potrebno da se skuha. Morate biti obazrivi pred kraj zna da pline ulje (odvoji se) zato morate konstantno miješati i kad proete kuhacom, a za njom ne ostaje trag tad je gotov. Sipati vruć ajvar u tegle, dobro zatvoriti, pokriti dekom i ostaviti da se postepeno ohladi.

Savet

Uživajte u fantastinom okusu!