

Cepkan ajvar



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kg paprika (crvenih)
- 150 ml vinskog sirca
- 300 ml ulja
- 50 g šecera
- 7 kašicica soli

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti i iseci na štapice.

Napraviti mešavinu sirca, ulja, šecera i soli. Kada ova smesa prokuva, dodati papriku i pržiti oko 1 sat.

Ajvar sipati u vruce tegle i odmah zatvarati.