

Letnji ajvar ili salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Povrce

- **1 kg** pecenog patlidžana
- **1 kg** pecenih paprika
- **1 kg** crvenog pecenog paradajza

Ostalo

- **300 ml** ulja
- **sopo** potrebi

Priprema

Paprike ispecite, oljuštite ocistite od semenki i stavite da se ocede od vode. Paradajz i patlidžan opecite u rerni, oljuštite i ocedite. Svo povrce isekajte na krupnije parčice i sameljite. Zagrejte ulje i sipajte pripremljene sastojke. Pržite 20 minuta na tihoj vatri. Posolite po ukusu i dodajte sitno seckan beo luk. Ko voli. Uz ovu salatu odlicno ide sira i vruca pogaca.

Savet

Ovakvim nainom može se spremi i zimski ajvar s tim što se prži malo duže