Ajvar sa patlidžanom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**crvenih paprika
- **3 kg**patlidžana
- **1/2 l**ulja
- **100 g**soli - po ukusu
- **2 kašike**šecera
- **1 dl**sirceta
- **1 glavica**belog luka

Priprema

Paprike i patlidžan ispeci. Kada se prohladi, oljuštiti i ocediti. Samleti posebno papriku, posebno patlidžan. Ulje zagrejati, pa sipati mlevenu papriku. Pržiti ajvar oko sat vremena ili dok se ne zgusne. Dužina upržavanja ajvara zavisi od velicine šerpe i velicine sporeta.

Dodati patlidzan, izgnjecen beli luk, so, šecer. Kuvati ga jos oko pola sata, pa dodati sirce. Izmešati dobro.
Ajvar je gotov kada se prilikom mešanja vidi dno šerpe. Sipati u suve i zagrejane tegle. Možete ga zapeci u rerni ili staviti u dunst. Nije potrebno stavljati konzervans.

Savet