

Najbolji ajvar bez cepkanja



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **160 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** paprika
- **2 šolje** zjina
- **1 kašika** esencije
- šećer
- so
- peršun
- beli luk

Priprema

Ispici 7 kg paprika ajvarki, oljuštiti i ocediti. Pa sok koji je oćen staviti u šerpu, dodati šećer, zjtin i esenciju i kuvati cele paprike 45 minuta, mešajuci u jednom pravcu da bi se raspale kao da su cepkane. Na kraju preženja, ako je paprika dopro pecena ne treba duže, dodati soli po ukusu, eventualno vezu seckanog peršuna i par cenova belog luka.

Savet

Napuniti zagrejane tegle, staviti u rernu da se dobije korica i zatvoriti metalnim zatvaraem.