

# **Najbolji ajvar bez cepkanja**



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **160 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Ispici 7 kg paprika ajvarki, oljuštiti i ocediti. Pa sok koji je oceen staviti u šerpu, dodati šećer, zejtin 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.