

Ajvar (3)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **28 kg** paprika (krupnih, crvenih)
- **8 kašika** šecera
- **16 kašika** sirca (belog, alkoholnog)
- **2 kesice** konzervansa
- **1.300 ml** ulja
- so

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti i ocistiti od semenki. Svaku očišćenu papriku provuci kroz vodu, da bi otpale zaostale semenke, i stavljati ih u cetku.

Kada se sve paprike ociste, odmah se prelazi na mlevenje paprika (prednost ovog nacina pravljenja je u tome što ne mora da se cekaa naredni dan, da bi se paprike ocedile).

Samlevenu papriku stavljati u dublju šerpu, gde ce se ajvar i kuvati. Odmah dodati šecer i sirce, promešati, pa ostaviti da odstoji, uz povremeno mešanje, 1 sat. Posle isteka tog vremena, sipati jednu flašu ulja i 1/3 druge flaše, dobro promešati, pa staviti ajvar da se kuva. Kuvati ga 1,5 - 2 sata. Kada se po površini ajvara pojave sitni mehurici, koji nisu okruženi vodom, koju paprike puštaju, to je siguran znak da je ajvar ukuvan. Dodati soli (po ukusu), kuvati još 1-2 minuta i, najzad, dodati konzervans, promešati da se konzervans otopi i sipati ajvar u tegle. Tegle staviti pod cebe (tanje) dok se ohlade, pa ih odložiti sa ostalom zimnicom.

Savet