

Ajvar (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kg** paprike
- **3 kg** plavog patlidžana
- **2 kg** šargarepe
- **1,5** lula
- **250 g** šećera
- **200 ml** sirceta
- **4** kasikesoli
- **100 g** senfa

Priprema

Papriku i plavi patlidžan ispeci, oljuštiti i samleti. Šargarepu skuvati i samleti. Sve to izmesati i dodati ulje, šećer, sirce i so. Kuvati u dubljoj šerpi na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje dok varjaca ne pocne da ostavlja trag po dnu šerpe. Skloniti sa ringle i kad se malo prohladi, dodati senf.

Čiste i suve tegle staviti u rernu, uključiti na 100 stepeni i posle 15-20 minuta izvaditi tegle i u vruće sipati vruć ajvar. Zatvoriti, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet