

## Ajvar (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **12 kgpaprke**
- **3 kgplavog patlidžana**
- **2 kgšargarepe**
- **1,5 lulja**
- **250 gšecera**
- **200 mlsirceta**
- **4 kasikesoli**
- **100 gsenfa**

### Priprema

Papriku i plavi patlidžan ispeci, oljuštiti i samleti. Šargarepu skuvati i samleti. Sve to izmesati i dodati ulje, šefer, 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.

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

Uživajte u ukusu!

### Savet