

Domaci ajvar



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 30kg ili 220 komsrednjih crvenih paprika**
- **250 mlsirceta** (alkoholno ili vinsko)
- **200 gšecera**
- **1 lulja**
- **6 kašikasoli**
- **2konzervansa**

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od semena i ispeci. Pri pecenju ih okretati tj. voditi racuna da budu sa svih strana dobro pecene. Pecene paprike staviti u metalni sud sa poklopcem, da bi se naparile i lakše oljuštile. Ostaviti ih da se ohlade, oljuštiti ih, staviti u da se dobro ocedi. Kada je paprika oceena samleti je na vodenici za meso. U suhu šerpu staviti ulje, sirce, šecer i so. Staviti šerpu na šporet – ringlu da smesa provri i zatim dodati mlevenu papriku. Ajvar se kuva – prži na jakoj temperaturi uz uzastopno mešanje oko sat vremena od momenta kada prokljuca. Povlacenjem velike drvene kašike kroz ajvar, mora da se ocrta put što je dokaz da je ajvar gotov. Ukoliko je potrebno dodati još soli. Skloniti sa vatre i dodati konzervans. Kada je ajvar gotov, pomeri se sa vatre – šporeta, tako vruc sipa u vruce, sterilisane tegle (na 100 °C oko 30 minuta u rerni) koje treba zatvoriti sterilisanim hermetickim ili drugim zatvaracima. Vratiti tegle u zagrejanu (100 C) rernu i ostaviti da se postepeno tako ohlade. Potpuno hladne tegle ostaviti na suvo, mracno mesto do upotrebe.

Savet

Ko voli ljut ajvar može da ispecka i doda ljute paprike po ukusu.