Vitaminski ajvar od sveže šargarepe i belog luka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**ocišćene šargarepe
- **2 kg**ocišćene crvene paprike
- **1 kg**ocišćene zelene paprike
- **1 kg**ljute paprike
- **6 glavica**belog luka
- **250 g**Bip sirceta
- **6 kašika**soli
- **500 g**ulja
- **1**konzervans

Priprema

Šargarepu oljuštiti, papriku ocistiti od semena. Beli luk potopiti u hladnu vodu da ostoji malo radi lakšeg cišcenja. Sve sastojke zajedno samleti na masini za meso. U samlevenu smesu dodati sirce, so, ulje i konzervans rastopljen u malo vode. Promešati i ostaviti da ostoji 24h.

Kad je masa ostojala pakovati u tegle, kašicicom isterati mehurice vazduha ako su se napravili i zaliti sa uljem. Ako poklopci nisu novi staviti strec foliju pa zatvoriti dobro i odložiti na hladno mesto. Od ove mere ja sam dobila nepunih 12 tegli od 750 g.

Pošto su moji ukucani podeljeni i jedna polovina jede ljuto, a druga ne, ja sam ljute paprike prepolovila i zamenila sa slatkim paprikama. Jedna polovina smese je neljuta, a druga blago ljuta.

Savet

Ovaj ajvar je jako lep i zdrav jer se nista ne kuva. Sami kombinujte koliko hoete ljutinu ajvara, bitno je da Vam ukupna koliina povra bude po receptu.