

## *Ajvar od paprike i plavog paradajza*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12 kg** crvene paprike
- **3 kg** plavog paradajza
- **1 l** sirceta
- **250 g** soli
- **4 šoljice** šećera
- **2** konzervans
- **2** ulja
- **5-6** glavic belog luka

### **Priprema**

12 kg očišćene crvene paprike obariti u 1 l sirceta, 250 g soli, 2 šoljice ulja i 1 konzervans.

3 kg plavog paradajza ispeci u rerni i ostaviti da se ohladi.

Sutra dan samleti na masini za meso barenu papriku i plavi paradajz.

U veliku šerpu staviti 2 l ulja i zagrejati pa dodati samlevenu masu. Pola sata pred kraj kuvanja dodati 5-6 glavic sitno seckanog belog luka, 2 šoljice šećera i 1 konzervans.

### **Savet**

Ajvar treba dobro da se ukuva kao što se vidi na slici da možete teglu da okrenete i on ostaje tako. Ajvar je veoma ukusan i ekonomičan jer ima veoma malo otpada.