

Ajvar sa senfom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **17 kg (1 kutija)** crvenih paprika
- **3 kg** plavog paradajža
- **2** lulja
- **4 kašika** šecera
- **8 kašika** soli
- **2 kašike** senfa
- **1 kašika** sirceta

Priprema

Paprike ispeci i oljuštiti (iscediti u džaku za krompir). Zatim ispeci i plavi paradajz (u rerni) oljuštiti ga i iscediti u cediljku od viška vode. Sipati 1 l ulja u šerpu da se dobro ugrije sipati samlevenu papriku i samleveni plavi paradajz. Kuvati i stalno mešati, na pola kuvanja dodati još ulja, šecer i sirce, a pred kraj kuvanja sipati so i senf. Vreo ajvar sipati u ciste i zagrejane tegle povezivati odmah sa poklopcima i odlagati u vangli u kojoj smo stavili cebence ili neki topliji caršaf. Sve pokriti i ostaviti ajvar tako pokriven do sutradan. Ovako spremljen ajvar može da traje i dve godine. (ako nešto ostane)

Savet

Ovako ja pripremam ajvar godinama. Ako je dobro isceen plavi paradajz i paprika kuvanje traje 1 h. Kad povuemo varjaom po dnu šerpe treba da ostane trag.