

Domaci ajvar (2)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** paprike Slonovo uvo
- **10 kašika** soli
- **1** lulja
- **1 kašicica** malasircetne esencije
- **2 kg** plavog patlidžana
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

Paprike i patlidžan obrisati suvom krpom pa ih ispeci sa svih strana. Stavljati ih u vecu šerpu sa poklopcem da se lakše ljušte. Kad se ohladi oljuštiti ih, ocistiti od semenki i staviti u jedan cist džak od krompira i okaciti ga da se paprika iscedi. Nakon 2-3 sata kad se paprika iscedila samleti je na mašini za meso. U šerpu sipati ulje pa dodati papriku. Pržiti ajvar na jacoj vatri uz stalno mešanje. Dodati so po ukusu, sircetnu esenciju i pred kraj konzervans. Vruce sipati u tegle i dobro zatvoriti metalnim cepom.

Savet

Ja sam ranije tegle ajvara i džema stavljala u rernu da se zapeku pa posle zatvarala celofanom. Ali sad to više ne radim sve vrue zatvorim metalnim epom, okrenem naopak 5 minuta i tako mi se nikad ne pokvari.