

## **Mirisni \*duga\* ajvar**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg**paprake ajvarke
- **1 kg**ocišcenog plavog patlidžana
- **1/2 kg**šargarepe
- **4 dl**ulja
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **3 grancicemajcine** dušice
- **1 grancicaruzmarina**
- Za presolac:
  - **3 l**vode
  - **1 dl**alkoholnog sirceta
  - **2 kašike**šecera
  - **1 kašika** soli

### **Priprema**

Vece pre kuvanja ajvara oprati, ispeci i izljuštiti paprike. Staviti ih u djevdjur da se preko noci ocede. Sutradan pripremiti presolac i staviti da provri. Za to vreme oljuštiti patlidžan i šargarepu. Prvo kratko obariti patlidžan i staviti da se ocedi. Šargarepu malo duže kuvati da bude mekša. Nju takodje ocediti. Dok se patlidžan i šargarepa cede, samleti malo krupnije papriku. Ocedjen patlidžan i šargarepu takodje samleti. Vecu šerpu staviti na vatru, sipati ulje i zagrejati, zatim sipati papriku, patlidžan i na kraju šargarepu.

Sve lepo promešati i pustite da se ajvar prži. Mešajte stalno jer ima vrlo malo tecnosti. Dodajte šefer i so i pržite dok varjaca pocne da ostavlja trag u šerpi.

Na desetak minuta pred kraj prženja stavite grancice majcine dušice i ruzmarina i dopržite ajvar.

Pre sipanja u tegle možete izvaditi biljke, a i ne mora. Ajvar ima prelep miris i ukus. U vrele tegle sipajte ajvar sa šporeta. Dobro zatvorite tegle i stavite u zagrejanu rernu 10 minuta na 180 stepeni. Ostavite tegle da se ohlade u rerni i sutradan ih odložite u špajz.

### **Savet**

Ja sam dodala i dve peene ljute papriice. Ko ne voli ne mora.