

Mirisni *duga* ajvar



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paprike ajvarke
- **1 kg** očišćenog plavog patlidžana
- **1/2 kg** šargarepe
- **4** dlulja
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **3 grancice** majcine dušice
- **1 grancice** ružmarina
- Za presolac:
- **3** l vode
- **1 dl** alkohalnog sirceta
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** soli

Priprema

Vece pre kuvanja ajvara oprati, ispeci i izljuštiti paprike. Staviti ih u djevdjir 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 šecer 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 pešene ljute paprišice. Ko ne voli ne mora.