

Domaci ajvar (3)



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** očišćenih crvenih paprika
- **3 kg** očišćenog patlidžana
- **8** dlulja
- **1 mala** šoljica sirčeta
- **oko 100 g** soli
- **oko 100 g** šecera
- **2 kesice** konzervansa

Priprema

Očišćene paprike i patlidžan obariti i ostaviti da se ohlade, pa samleti na vodenici za meso.

U velikoj šerpi pržiti samlevene paprike i patlidžan na ulju, dodati sirce, konzervans, so i šecer. Kuvati na tihoj vatri uz neprestano mešanje. Ukoliko je potrebno dodati po ukusu još soli ili šecera.

Oprane tegle i poklopce zagrijati. U vruće tegle sipati vruć ajvar do vrha, odmah dobro zatvoriti i okrenuti, da poklopac bude dole. Ostaviti tako 10 minuta i ponovo okrenuti, da bude poklopac gore. Utopliti tegle i hladiti na sobnoj temperaturi.

Savet