

Ajvar od babura



Sastojci

Potrebno je:

- 8 kg babura

Potrebno je:

- 0,5 l ulja

Potrebno je:

- 2 kašike soli

Priprema

Krupne mesnate babure ispecite, oljuštite i stavite u ?ev?ir da prenoce.

Ocistite od peteljki, iseckajte ili krupno sameljite, posolite i stavite da se prže. Neprestano mešajte dok sav sok ne uvri.

Sipajte u zagrejane tegle, zatvorite ih i ostavite da prenoce u mlakoj rerni.