

## Ajvar (6)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **200** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **10 kg** roga paprika
- **2,5 kg** patlidžana
- **1 glavica** belog luka
- **1** lulja
- **6 kašika** sirceta
- **po ukusu** so i feferone

### Priprema

Paprike oprati, pa ispeci i stavljati u neku posudu sa dobrim poklopcem da se napare, kako bi se lako ljuštile. Patlidžan oprati, pa ispeci, ako je veci, slobodno ga preseći. Zatim ga oljuštiti i ocistiti od semenki. Beli luk ocistiti, pa samleti na mašini za meso, zajedno sa paprikom i patlidžanom, kao i feferonama (feferone samo ocistiti od peteljke i oprati) po ukusu. U smesu sipati ulje i staviti da se kuva na laganoj vatri, oko tri sata, što zavisi od šerpe, najbolje su one jako široke. Mešati cesto, a kada varjaca ostavi vidljiv trag na dnu šerpe, tada je ajvar gotov, pa onda dodati sirce i so po ukusu. Kuvati još malo, koliko da se izgubi miris sirceta. Sipati vruć ajvar u vruće tegle, pa po vrhu sipati po malo ulja i ubaciti u rernu da se zapece. Zatvoriti tegle i ostaviti na tamno i hladno mesto.

### Savet

Najbolje ćete pasterizovati ajvar, ako imate tegle sa metalnim poklopcima. Poklopce iskuvati, tegle dobro zagrejati, pa vruć ajvar sipati u vruće tegle, dobro zatvoriti i okrenuti, na kratko, naopako, pa vratiti u normalan položaj. Time postićete pasterizovanje tako što se vazduh koji se skupi na vrhu tegle, spusti na dno, pa se u tegli

stvari pritisak koji kad se ohladi, povu?e poklopac na dole, pa se pasterizacija vrši sama od sebe kako se tegle hlade.