

# Ajvar (6)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **200** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **10 kg**roga paprika
- **2,5 kg**patlidžana
- **1 glavicabelog luka**
- **1 lulja**
- **6 kašikasirceta**
- **po ukusu** so i feferone

## Priprema

Paprike oprati, pa ispeci i stavljati u neku posudu sa dobim poklopcem da se napare, kako bi se lako ljuštile. Patlidžan oprati, pa ispeci, ako je veci, slobodno ga preseci. 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 vruc ajvar u vruce 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 ete pasterizovati ajvar, ako imate tegle sa metalnim poklopцима. Poklopce iskuvati, tegle dobro zagrejati, pa vru ajvar sipati u vrue tegle, dobro zatvoriti i okrenuti, na kratko, naopako, pa vratiti u normalan položaj. Time postižete pasterizovanje tako što se vazduh koji se skupi na vrhu tegle, spusti na dno, pa se u tegli

stvori pritisak koji kad se ohladi, povue poklobac na dole, pa se pasterizacija vrši sama od sebe kako se tegle hладе.