

Ajvar od nepecene paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg babura
- 500 g ulja
- 500 g rena
- 1 šoljica esencije
- soli po ukusu
- 1/2 kesice konzervansa

Priprema

Zdrave, mesnate babure operite i ocistite od drški i semena. Sameljite ih na vodenici za meso pa ih stavite na štednjak da se kuvaju. Mešajte sve dok paprike toliko ne omeknu da se pretvore u gustu, suhu masu.

Najbolje je kuvati u širem sudu koji je pogodan i za mešanje i za isparavanje. Dodajte paprikama so i ulje pa i dalje kuvajte mešajući.

Kad se paprike dobro uprže, dodajte esenciju i strugani ren, promešajte pa skinite sa štednjaka. Sada izmešajte sa ajvarom pola kesice konzervansa.

Žiste teglice zagrejte, pa odmah puniti ajvarom. Dobro povežite celofanom i ostavite na prohladno mesto.