

Ajvar



Sastojci

Potrebno je:

- 200-220 kom. srednjih crvenih paprika (oko 30kg)
- 250 g sirceta (alkoholno ili vinsko)
- 250g šecera
- 1 l ulja
- 6 kašika soli
- 2 konzervansa

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od semena i ispeci. Pri pecenju ih okretati tj. voditi racuna da budu sa svih strana dobro pecene.

Pecene paprike staviti u metalni sud sa poklopcem, da bi se neparile i lakše oljuštile. Ostaviti ih da se ohlade, oljuštiti ih, staviti u da se dobro ocedi.

Kada je paprika oce?ena samleti je na vodenici za meso.

U suhu šerpu staviti ulje, sirce, šecer i so. Staviti šerpu na šporet – ringlu da smesa provri i zatim dodati mlevenu papriku.

Ajvar se kuva – prži na jakoj temperaturi uz uzastopno mešanje oko sat vremena od momenta kada prokljuca. Povlacenjem velike drvene kašike kroz ajvar, mora da se ocrta put što je dokaz da je ajvar gotov. Ukoliko je potrebno dodati jos soli. Skloniti sa vatre i dodati konzervans.

Kada je ajvar gotov, pomeri se sa vatre – šporeta, tako vruć sipa u vruće, sterilisane tegle (na 100 °C oko 30 min. u rerni) koje treba zatvoriti sterilisanim hermetičkim ili drugim zatvaracima.

Vratiti tegle u zagrejanu (100 °C) rernu i ostaviti da se postepeno tako ohlade.

Potpuno hladne tegle ostaviti na suvo, mracno mesto do upotrebe.