Ajvar na brzinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pecenih crvenih paprika
- **1-2 cena**belog luka
- so
- **1 kašicica**soka od limuna
- **2 kašike**ulja

Priprema

Paprike ukoliko su iz zamrzivaca ocedite i pritom dobro ocistite. Ostavite ih da se ocede. Iskidajte meso na trakice. U manju šerpicu sipajte ulje i dodajte papriku i beli luk. Pržite nekih 10-tak minuta uz cesto mešanje. Nakon toga štapnim mikserom sve dobro usitnite, sipajte sok od limuna i so. Nakon što se usitni štapnim mikserom paprika se vrati u šerpicu i nastavi prženje još narednih 10tak minuta energicnim mešanjem da ne zagori. Sipajte u manju teglicu i ostavite da se ohladi. Odložite u frižider i iskoristite u narednih 5 dana.

Savet