

# Ajvar iz rerne



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **15 kg paprike**
- **1 kg plavi paradajz**
- **2 kašike šecera**
- **po ukusu soli**
- **2 dl sirceta**
- **800 ml ulja**

## Priprema

Papriku ispeci, oljuštiti i odvojiti od semena. Staviti u džak preko noci da se ocedi.

Skupiti tu tečnost, što se ocedila, procediti i staviti u šerpu da vri. Dodati šefer, 2 kašike soli, sirce i ulje. Sve ovo da vri 30 minuta. Plavi paradajz ispeci i oljuštiti. Posle 30 minuta dodati samlevenu papriku i paradajz, staviti u rernu na 150 C da polako krcka uz povremeno mešanje. Dovoljno je da vri 90 minuta. Dodati još soli po ukusu. Vruc ajvar staviti u zagrejane tegle, napuniti ih do vrha, odmah zatvorite originalnim poklopcem, okrenuti teglu naopako i reati jednu do druge. Kada napunite sve tegle pokrijte ih cebetom ili jorganom da što duže zadrže toplotu. Sutradan okrenuti tegle i spakovati.

Uživati u ukusu. Prijatno.

**Savet**