Draganin ajvar



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **45 kg**paprike
- **2 l**ulja
- **4**ljute papricice
- **1**konzervans
- **4 kašike**soli

Priprema

Ispecemo paprike na grilu ili na smederevcu. Onako vruce ih stavljamo u kese i kese zatvorimo da nema vazduha.

Stavljamo kese jedne na druge da cuvaju toplinu. Ostavimo ih da se popare. Onda cistimo kožicu, i unutrašnjost. Kada ocistimo sve paprike dodamo ocišcene ljute papricice. Sameljemo paprike na mašini za mlevenje. Zagrejemo šporet i stavimo aluminijumsku šerpu, u nju dodamo paprike, ulje, luk. Kuvamo oko 2-3h zavisi od vatre. Stalno mesamo da ne zagori.

Znamo da je gotov kada se na serpi jasno vidi dno. Pred kraj kuvanja dodamo konzervans i so. Tegle stavimo u

šporet da se ugreju. Vruc ajvar sipamo u vruce tegle. Stavimo malo u šporet da se zapece. Gotov ajvar ne otvaramo 5-6 dana zbog konzervansa i ukusa.

Savet