

## *Ajvar pecen u rerni - crvena paprika, plavi paradajz i maslinovo ulje*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **1440** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **7 kg** crvene pecene paprike, očišcene
- **3 kg** plavog paradajza pecenog
- **5 dl** maslinovog ulja
- **100 g** morska so (po ukusu)
- **1 kašik** belog luka u granulama
- **1 kašik** kurkume
- **2 dl** jabukovog sirceta (esencija po ukusu)

### **Priprema**

Papriku ispecite i oljuštite, ocistite od semenki i cedite u cedilu onoliko koliko je potrebno vremena da se sva paprika ocisti. U mom slucaju papriku cistim i stavljam u cediljku tako da se ujedno i cedi.

Plavi paradajz ispecite i oljuštite

Sameljite papriku i plavi paradajz odvojeno u secku ili na mašini za meso.

Meni je brže u secku, a efekat je isti jer je neusitnim do kraja.

U pekac sipajte pola kolicine ulja i stavite u rernu za se zagreje. Dodajte deo plavog paradajza na jednu stranu pekaca, a na drugu deo paprike i zacine. Vratite u rernu da se zagreje i povrce i zacini pocnu da se prže. Sada dodajte ostatak povrca i opet vratite u rernu.

Posle nekih pola sata sve promešajte i sjedinite, dodajte ostatak ulja preko, poklopite poklopcem od pekaca i vratite u rernu. Pred kraj pečenja posolite i zakiselite i vratite u rernu na još pola sata da se ukusi povežu.

Izvadite pekac iz rerne i vreli ajvar sipajte u tegle do vrha, poklopite i okrenite naopacke.

Tegle pokrite kuhinjskim ubrusom i ostavite da se ohlade.

Okrenite ih kada se ohlade i složite u ostavu.

Prijatno!

## **Savet**

Postupak pečenja neka bude kako to inače radite, u mom slučaju je pečena na smederevcu, odstožala je u najlon kesi da se upari, u toku išćenja ne koristim vodu već papriku ispirem u vodi koju je pustila paprika i cedi se u cediljki dok je istim. Za pravljenje ajvara sam potrošila 24 asa, ako bi merili u kontinuitetu. Od ove količine sam dobila 10 velikih tegli.