

Ajvar od paprika i plavog patlidžana pecenih u rerni



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** očišćene od semena paprike
- **2 kg** oljuštenog plavog paradajza
- **3-4** glavice belog luka
- **400** g ulja
- **1** kašika esencije
- **200** g šećera
- **po ukusu** soli

Priprema

Papriku operite, ocistite od semena i isecite na filete. Pleh podmažite i rernu zagrejte na 250 stepeni. Poreajte papriku u pleh i stavite u rernu da se pece. Pecenu papriku sipajte u djevdjir i ostavite da se hladi.

Plavi patlidžan, kao papriku, operite, oljuštite i isecite na deblje šnite, pleh podmažite. Stavite u rernu i ispecite. Peceni paradajz takoe u djevdjeru ohladite.

Sameljite na vodenici za meso sa krupnijom rešetkom. U šerpu sipajte ulje, zagrejte, prvo stavite i propržite beli luk, onda sipajte samlevenu papriku i paradajz, dodajte ostale zacine stalno mešajući. Ajvar je ukuvan kada vam ostaje trag iza varjace.

Sklonite šerpu sa vatre i odmah sipajte u prethodno dobro oprane i zagrejane tegle. Zatvorite tegle i odlažite u kartonsku kutiju, koju cete pokriti cebetom i ostaviti da se ohlade. Hladne tegle ostavite na stalno mesto do upotrebe.

Služite se i uživajte u predivnom ukusu.

Savet

Jako je izdašan, potrebno vam je manje vremena da ga napravite, a veoma je ukusan, još imate vremena da ga napravite