

Ajvar od pecenih paprika (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** paprike
- **8 dl** ulja
- **1 šoljica** soli
- **1 šoljica** šećera
- **1 dl** sirceta
- **3-4 cena** belog luka
- **maloljute** papricice

Priprema

Paprike ispeci na plotni šporeta na drva ili u rerni. Pecene paprike oljuštiti i samleti ih na mašini za mlevenje mesa. Ulje zagrijati u šerpi, staviti mlevene paprike, dodati so i šećer i kuvati. Kasnije dodati sirce, iseckan beli luk i ljutu papricicu. Kuvati ajvar dok se ne zgusne, oko sat i po vremena. Topao ajvar sipati u zagrejane tegle, zatvoriti, pokriti i ostaviti da se ohladi.

Savet