

Pikantni ajvar



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **360 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** crvene paprike
- **4 kg** plavog patlidžana
- **10 kašica** soli
- **10 g** bibera
- **2 dl** alkoholnog sirceta
- **1** lulja
- **7 dl** paradajz pirea
- **350 g** pikantnog senfa

Priprema

Naravno da svi volimo ajvar od pecene paprike, ali kada sam prvi put isprobala recept, prosto sam se oduševila. 10 kg crvene paprike ocistite od semenki, podelite na pola tj na listove i obarite u slanoj vodi. Barite u kipućoj vodi 3 minuta. Ostavite da se ocedi.

4 kg plavog patlidžana ocistite i tako obarite 3 do 4 minuta u slanoj vodi.

Otpribliže da imate 8 kilograma čišćene paprike i 3 kg patlidžana sameljite na vodenici za meso. Sipajte u šerpu. Dodajte 10 kašićica soli, 10 grama bibera 2 dl alkoholnog sirceta, 1 l ulja i 7 dl paradajz pirea tj samlevenog paradajza. Kuvati na tišoj vatri uz povremeno mešanje jedno 3 sata.

Pred kraj kuvanja dodajte 350gr pikantnog senfa. Kuvajte još 5 minuta uz konstantno mešanje.

Stavite vrelo u vrele tegle i u rernu da se zapece odozgo korica. Sat vremena na 70 stepeni. Celofan umocize u alkoholno sirce koje ste malo razblažili pa zatvorite tegle. Odozgo poklopac.

Stavite u dunst dok se potpuno ne ohladi.

Ako želite da vam ajvar bude baš ljut na ringli pecnite ljute papricice 1/2kg ocistite ih i sameljite zajedno sa paprikom.

Prijatno!!!

Savet