

## Ajvar (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3 kg** pecene i ocišcene crvene paprike
- **1,5 kg** oljuštenog paradajz
- **1** dlulja
- **1** dl sirce
- **150 g** šecera
- **3 kašike** soli
- **1** konzervans

### Priprema

Ocistiti paradajz i papriku.

Samleti ih (ja ih sameljem štapnim mixerom). Dodati ulje, sirce, so i šecer promešati i ostaviti 1h da odstoji.

Kuvati na tihoj vatri oko 2-2,5 sata uz povremeno mešanje. Kada je ajvar dobio potrebnu gustinu - gotov je. Umešati 1 kesicu konzervansa, kada se otopi, skloniti sa vatre i puniti u tegle.

Od te mase ispadne kao sa slike 4 velike tegle i 3 manje (5 velikih).

### Savet

Sto ljudi, sto recepata za ajvar. Meni ovaj najviše odgovara. Ko voli ljuti ajvar može umešati sitno se?ene ljute

paprike i kuvati zajedno sa tom smesom. Prijatno :-)