Ajvar od pecenih paprika i šargarepe



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **11 kg**mesnate crvene paprike
- **2,200 g**šargarepe
- **2 vece glavice**belog luka
- **1 veca veza**pešuna
- **2**ljute paprike
- **400 ml**ulja
- **100 ml**sirceta
- **2 kašike**soli
- **1 kašika**šecera

Priprema

Ajvar na malo drugaciji nacin umesto patlidžana ide šargarepa Šargarepu ocistite pa skuvajte kada se ohladi iseci na tanke kolutove pa stavite u seckalicu da malo se izblendira ne puno, paprike operite posušite i ispeckajte zatim papriku ocistiti od semenki i petiljki ostaviti da se ocede 2h. Zatim paprike iseci sitnije pa staviti u secka da se izblendira (samelje), beli luk zajedno sa peršunom staviti u secka pa iseckati. U šerpi sipati ulje dodati peckanu papriku dodati peršun, beli luk, so, sirce i šecer kuvati na tihoj vatri 30 minuta uz neprestano mešanje, nakon toga dodajte šargarepu i kuvati još 20 mešajuci non stop. Vruc ajvar sipati u ciste i sterilizovane tople teglice staviti ih u rerni na 100C 15 minuta da se malo uhvati korica to ješ dok se ne zapece, odozgo u svaku teglicu sipati po 1 kašiku toplog ulja treba da da zacvrci. Zatvoriti dobro teglice, umotatin ih u cebe i ostaviti da odstoje da se same po sebi ohlade i odložiti ih u špajz do služenja.

Savet

Od ove smese izae 8 tegli od 750 g. Koliinu možete udvostruiti ako želite.