

## Ajvar pašteta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200** crvenih paprika
- **4** velikaplava paradajza
- **750** gulja
- **140** gsenfa
- **1** kašika esencije
- **1** kašika šecera
- **1** kašika s uvođenju biljnog zacina
- **po ukusu** soli

### Priprema

Papriku oprati pod mlazem vode, ostaviti da se ocedi ili obrisati. Odstraniti trulež, i gledati da je zdrava paprika. Papriku ispeci, oljuštiti, ocediti i samleti je.

Plavi paradajz ispeci odozgo na šporetu ili kao ja u žaru (kada završis sa paprikom onda plavi paradajz staviš u žaru i pečeš sa svih strana). Ohladi se proced ise od višak vode, i oljuštiti ga. Samleti ga u blenderu.

Mlevenu papriku i mleveni paradajz pržiti na jakoj vatri da ispari voda, posle toga paprika kada jace vrije od toga pržiti je pola sata i mešati da ne zagori. Dodati ulje 750 g i 140 g senfa, 1 kašiku esencije 1 kašiku šecera, 1 kašiku biljnog zacina, i so po ukusu.

Sve sastojke koje su dodate u paprici i paradajzu pržiti i mešati još pola sata. Vruc ajvar sipati u ciste tegle, zatvorenu teglu okrenuti koji minut naopako, paje složiti sa ostalim teglama jednu uz druge tegle i pokriti ih.

Tako treba stajati do sutradan da se potpuno ohlade.

## **Savet**

Ajvar pašteta je namaz koji je jako ukusan. Recept je proveren, probajte neete se pokajati, brzo se priprema, može odmah da se jede. Za decu je odlian i obožabae ga. Prijatno!