

Ajvar pašteta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** crvenih paprika
- **4 velik** plava paradajza
- **750** g ulja
- **140** g senfa
- **1 kašika** esencije
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **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 procedi se 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 šećera, 1 kašiku biljnog začina, i so po ukusu.

Sve sastojke koje su dodate u paprici i paradajzu pržiti i mešati još pola sata. Vruc ajvar sipati u čiste 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!