

Cepkani ajvar



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **1500** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** crvenih paprika
- **3 kašike** šećera
- **250 ml** ulja
- **100 ml** alkohalnog sirceta
- **po potrebi** soli

Priprema

Paprike ispeci u rerni, oguliti, ocistiti od sjemenki i stavljati u cjedaljku da se ocijede. Zatim ih rucno iscjepkati i staviti u pekac. Dodati ulje, sirce, šecer i so pa sve dobro sjediniti. Peci na 200 C oko 2,5 sata.

Ajvar je gotov kada miješanjem varjacom vidimo dno pekaca.

Vruc ajvar sipati u ciste i sterilisane tegle, hermeticki zatvoriti i okrenuti naopako. Prekriti vunenom krpom i ostaviti da se ohladi. Ajvar cuvati na suvom i hladnom mjestu. Prijatno!

Savet