

# **Cepkani ajvar**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **1500** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10 kgcrvenih paprika**
- **3 kašikešecera**
- **250 mlulja**
- **100 mlalkoholnog sirceta**
- **po potrebitoli**

## **Priprema**

Paprike ispeci u rerni, oguliti, ocistiti od sjemenki i stavljati u cijedaljku da se ocijede. Zatim ih rucno iscjepljati i staviti u pekac. Dodati ulje, sirce, šefer 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**