

Marin hrono ajvar



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg**pecene mlevene paprike
- **400 ml**maslinovog ulja (za prženje)
- **4-5 cenab**elog luka
- **1**limun - sok
- **1 vezica**asvežeg peršuna
- **4 kašik**emorske soli

Priprema

Papriku oprati, odstraniti ako ima trulež (samo zdrava paprika). Papriku ispeci sa obe strane, ostaviti da odstoji poklopljena u najlon kesi kako bi se lakše ljuštila.

Papriku oljuštiti, ocistiti od semena, i ostaviti preko noci u rupicastom džaku da se ocedi od viška vode. Sutradan samleti na mašini za meso ili u blenderu (kako ko) šta ima.

U vecem sudu sipati mlevenu papriku sa usitnjениm belim lukom. Pržiti na srednjoj vatri, uz stalno mešanje oko pola sata da ispari sok koji još ima u paprici. Dodati 400 ml maslinovog ulja i sok isceen od jednog limuna, i opet uz mešanje drvenom varjacom.

Kuvati ajvar na srednjoj temperaturi oko 2h (sok od limuna i ulje maslinovo ucinice kompaktnu i gustu masu). Na kraju prženja ajvara posoliti morskom solju po ukusu (ja sam dodala 4 kašike supene) i vezicu svežeg peršuna usitnjenu u secka.

Ajvar sipati u cistoj ambalaži (staklene tegle) i zatvarati ih hermetickim poklopcem. Kada se tegla napuni ajvarom zatvoriti je i okrenuti naopako. Tako zatvorene tegle naopako ostaviti da prenoce, sutradan isto tako ih preneti na hladnom mestu (može u frižideru) da stoje do upotrebe.

Marin hrono ajvar je nastao povodom hrono ishrane moje cerke. Moja cerka Marija je htela hrono ajvar da napravim, bez konzervansa, bez alkoholnog sirceta. Poslužila sam se internetom, ali nije bilo konkretnog recepta za hrono ajvar. Tako da sam isprobala da napravim po svojoj recepturii uz pomoc cerke.

Savet

Marin hrono ajvar sa dodatkom belog luka sa maslinovim uljem i soka od limuna je jako ukusan, nema razlike od obinog ajvara. Samo je puno zdraviji, pikantniji, ukusniji. Probala sam da napravim i uspela, probajte i vi. Prijatno!