

Ajvar od barenih paprika



Sastojci

Potrebno je:

- 10 kg crvenih paprika
- 2 kg plavog patlidžana
- 12 kašika soli
- 10 kašika šecera
- 3 l vode
- 3 dl sirceta
- 1 dl ulja + 3 dl za prženje
- 1 konzervans

Priprema

Vodu, sirce, so, šecer i ulje (1dl) staviti da prokljuca, zatim sitno isecenu papriku bariti u tom pacu. Tako?e u tom pacu bariti i patlidžan, isecen na listice.

Ohla?eno, samleti na mašini za meso, zatim upržiti sa 3 dl vrelog ulja i po želji, dodati beli luk, ljutu papriku.

Sipati vruce u tegle i zaviti, dok se ne ohladi. Prijatno!