

Majonez ajvar



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg paprike (pretežno crvene)
- 6 kg plavog paradajza
- 3 l vode
- 1,5 čaša od joguta šećera
- 1 čaša soli
- 1 šoljica ulja
- 600 ml ulja
- 1 šoljica alkoholnog sirceta
- (ili pola šoljice esencije)
- nekoliko cili papricica

Priprema

3 l vode, 1/5 čaša od jogurta šećera, 1 čaša soli, 1 šoljica ulja, 1 šoljica sirceta (ili 1/5 šoljice esencije), sve to pomešati i istaviti da provri. Za to vreme papriku ocistiti, oprati i staviti u napravljeni rastvor da se obari.

Kada je paprika obarena, izvaditi je iz rastvora, prohladiti pa samleti na mašini za mlevenje mesa. Plavi paradajz oprati, ocistiti od peteljke (zelenog dela) i ispeci u rerni. Ispeceni plavi paradajz oljustiti, samleti na mašini i sjediniti sa mlevenom paprikom.

Zatim dobijenu smesu dinstati do željene gustine, da bude odprilike upola manje od samlevene mase.

Zatim dodajemo 600 ml ulja na sledeci način: (ovo je veoma važno, jer ovaj postupak ovoj zimnici daje specifičnu aromu) Ulje dobro zagrejemo, mora da zacvrca kad ga dodajemo, a dodajemo ga lagano, odnosno postepeno (sipamo malo ulja promešamo, pa ponavljamo postupak, sve dok ima ulja).

Pržimo još malo stalno mešajući, dodamo malo cili papricica, ako volimo ljuto, ako ne ne dodajemo. Vrelo sipamo u mlake tegle, dobro zatvorimo, Okrenemo tegle naopacke, ušuškamo ih i ostavimo preko noci, da se hlade.

Ujutro stavimo majonez ajvar na police.