

Ajvar sa paprikom i plavim patlidžanom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **25 kg**mesnate crvene paprike
- **3 kg**plavih patlidžana
- **1 kašika**sircetne esencije
- **3 kašike**šecera
- **8 kašika**soli
- **1 kesica**konzervansa
- **1,3 l** ulja

Priprema

Paprike i patlidžan prvo ispeci na šporet (na plotnu). Pecene paprike stavljati u jednu vecu kantu i dobro zatvoriti poklopcem. Ostaviti tako da prenoci. (ili da stoji par sati toliko da se ohladi da ne bude mnogo vruca dok se ljušti).

Sutra dan oljuštiti pecenu papriku i patlidžan. Ocistiti lepo od semena i peteljke. Oljuštenu papriku i patlidžan staviti u dva dobro oprana džaka (od krompira). Okaciti negde da se dobro iscedi. Ostaviti nekoliko sati da se što više iscedi višak tecnosti.

Isce?ene paprike i patlidžan samleti na mašini za mlevenje mesa. U šerpu sipati ulje pa staviti na šporet da se ulje dobro zagreje. Onda u njega spustiti mlevenu papriku i patlidžan, podesiti vatru da ne bude previše jaka, a ni previše slaba. Mešati sve vreme i paziti da ne zagori. Dodati sircetnu esenciju, šecer i so. So dodavati postepeno u me?uvremenu probati i odrediti prema ukusu koliko je potrebno. Po želji (može a i ne mora) dodati jednu kesicu konzervansa. Neke žene su mi rekly da ako se dobro uprži nije potrebno dodavati konzervans ali ja

ga (za svaki slučaj) ipak stavim ali samo jednu kesicu na ovu kolicinu. Kuvati ajvar 45-60 minuta (potrebno vreme zavisi od velicine šerpe i dubine paprike u njoj). Ja sam kuvala 45 minuta. Ovu kolicinu sam stavila u šerpu (zapremina 50 l) tako da je bilo manje od pola šerpe, i 45 minuta je bilo dovoljno da se dobro skuva. Vruc ajvar staviti u ciste i suve tegle i dobro ih zatvoriti metalnim cepom. Odmah ih okrenuti da stoje naopako (na cepu) 5-10 minuta. Onda ih vratiti u prvobitan položaj i odložiti ajvar na mesto predviđeno za cuvanje zimnice(špajz).

Savet