

## *Ajvar cepkani*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 20 kg crvene paprike
- 5 zatvaraca esencije
- 250 g šecera
- 1 l ulja
- soli po potrebi
- 4 konzervansa

### **Priprema**

Papriku ispeci, oljuštiti i iscephati. Esenciju, šecer, ulje i so špinovati, kao za slatko.

Dodati papriku i kuvati, dok se ne vidi dno šerpe, kada se povuce varjaca.

Dodati konzervans i sipati u tegle.