

# 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 iscepkati. 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.