

Ajvar sa plavim patlidžanom



Sastojci

Potrebno je:

- 15 kg paprike
- 6 kg plavi patlidžan
- 150 ml sirce
- 150 g soli
- 150 g šecera
- 2 l i 150 ml ulja
- peršun
- 1 kesica biber u zrnu
- 1 kašika eksencije
- 1 konzervans

Priprema

U 6 l provrele vode staviti sirce, so, šecer, ulje, peršun i biber u zrnu i onda staviti papriku i plavi patlidžan i bariti.

Paprike ocediti i samleti takodje i plavi patlidžan. Sve to staviti u 2 l vrelom ulju i pržiti 2 sata.

Na kraju dodati eksenciju i konzervans i puniti u zagrejane tegle.