

Ajvar iz rerne



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **17 kg** crvenih paprika
- **7-8** dlulja
- **po ukusu** soli
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** esencije

Priprema

Paprike operite, obrišite, izvadite srške sa semenkama, svaku premažite uljem i ispecite u rerni. Ostavite ih da se u kesama "potpare" a zatim ih oljuštite i ostavite u cediljku da se dobro ocede. Potom ih sameljite na mašini za meso.

Na najveću ringlu od šporeta stavite veliku šerpu (koja može stati u rernu) sipajte ulje, toliko da pokrije dno pa kada se dobro zagreje (treba da cvrci kada sipate papriku), izrucite samlevenu papriku, dobro promešajte pa stavite šerpu u vrelu rernu . Pecite uz povremeno mešanje. S' vremena na vreme stavite drvenu varjacu izme?u vrata rerne kako bi isparavala tecnost, tj. para. Nakon sat ipo stavite ponovo šerpu na ringlu, dodajte još malo ulja, posolite i pržite još oko pola sata, uz neprekidno mešanje i dodavanja po malo ulja dok ne utrošite svu kolicinu. Na kraju dodajte šećer i esenciju. Vreo upržen ajvar sipajte u vrele sterilisane tegle u rerni na 100 st. zatvorite originalnim poklopcem, stavite ih u iskljucenu ali još vruću rernu dok se u njoj ne ohlade. Ohla?ene tegle smestite sa ostalom zimnicom.

Savet

Ajvar pripremljen na ovaj način je daleko izdašniji, a i priprema se lakše i brže...