

Ajvar (9)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kg** crvene paprike
- **3 kg** plavog patlidžana (koristiti sitnije komade imaju manje semena)
- **2 kg** šargarepe
- **250 g** šecera
- **150 g** soli
- **2** dlobicnog vinskog sirca
- **2** lulja
- **100 g** senfa

Priprema

Papriku oprati, ispeci na šporetu i staviti u posudu sa poklopcem kako bi se lakše ljuštila. Kad se prohladi oljuštiti, ocistiti od semena i ostaviti u djerdjev da se ocedi. Patlidžan (koristiti sitnije komade imaju manje semena) ispeci u rerni, kad se ohladi samo istisnuti sredinu. Šargarepu obatiti u vodi dok omekša. Sve samleti na mašinici za meso staviti u vecu šerpu. Dodati šecer, so, sirce i ulje.

Pržiti ajvar na šporetu na umerenoj temperaturi oko 2 h. Uz stalno mešanje. Kad ajvar ostavlja trag na šerpi, gotov je. Skloniti sa šporeta i dodati senf. Izmešati. Ajvar stavljati u ciste vruce tegle.

Savet

Ajvar je preukusan. Recept sam nasledila od mame. Pravi tradicionalni recept. Kad ajvar odstoji u tegli i kad se okrene tegla ne klizi. Od ove mere izadju 12-est tegli ajvara.