

Ljuti ajvar



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **420** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kg** crvene mesnate paprike
- **3 kg** plavog patlidžana
- **2 kg** šargarepe
- **250 g** šecera
- **150 g** soli
- **1 dl** vinskog sirceta
- **1,5** lulja
- **12 komada** manjih ljutih paprika

Priprema

Papriku oprati, ispeci na šporetu i staviti u posudu sa poklopcem kako bi se lakše ljuštila. Ostaviti da odstoji oko 30 minuta. Kad se prohladi oljuštiti, ocistiti od semena i ostaviti u dжерdjev da se ocedi od viška vode oko 2 h.

Patlidžan ispeci na šporetu, kad se ohladi samo istisnuti sredinu. Šargarepu obariti u vodi dok omekša. Patlidžan i šargarepu ostaviti u dжерdjev da se ocede od viška vode.

Sve samleti na mašinici za meso staviti u vecu šerpu.

Dodati šecer, so, sirce i ulje. Ostaviti da se polako zagreva na umerenoj temperaturi na šporetu. Pržiti ajvar oko 1 h uz stalno mešanje.

Zatim dodati samlevenu ljutu papriku i nastaviti sa prženjem ajvara uz stalno mešanje.

Dovoljno je oko 2 h da se ajvar lepo uprži. Kad ajvar ostavlja trag na šerpi, gotov je.

Tegle oprati i zagrejati u rerni na 100 C. Ajvar sipati u vruće tegle. Preko svake tegle staviti providnu samolepljivu foliju i dobro zatvoriti teglu.

Savet

Ajvar je ukusan i pikantan. Nije previše ljut, mogu i deca da ga jedu. Ja sam stavila okvirno vreme pripreme. Zapravo je priprema tokom celog dana.