

Ajvar (10)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8 kg** crvene paprike makedonke
- **2 kg** plavog patlidžana
- **4-5 kašičica** soli
- **1-2 kašike** sirceta
- **5-6 dl** ulja
- **1-2** ljute papricice - po želji

Priprema

Paprike kao i plavi patlidžan oprati i dobro obrisati suvom krpom.

Ispici paprike i patlidžan i odmah ih stavljati u vanglu ili šerpu koju pokrivamo najlonom i debljim stolnjakom da bi se dobro potparile.

Posle par sati paprike ocistiti od ljuske i semenki i staviti u djevdjir da se, najbolje preko noci, dobro ocede.

Isto uraditi i sa plavim patlidžanom.

Sutradan samleti papriku i patlidžan na mašinici za mlevenje mesa. Šerpu od 5-6 l staviti na upaljenu ringlu da se ugrije pa sipati ulje da pokrije dno šerpe i debljine prsta. Dobro zagrejati ulje (da se paprike ne bi lepili za dno) pa u njega polako sipati samlevenu masu.

Pržiti papriku na srednjoj temperaturi mešajući da ne zagori. Pretnje traje od 1,5-2 h u zavisnosti koliko je paprika ocenjena od vode. Na pocetku dodam sve kašičice soli, a ostatatak po potrebi pred kraj kad uvri tecnost, po ukusu. Takoe sirce dodam pred kraj i doteram po svom ukusu. Što se tice ulja mere je okvirna. Posle prvog sipanja na dno šerpe i toku prženja dodajem po malo koliko paprika primi tj. ulje ne sme da pliva po paprici. Ajvar je gotov kada tecnost uvri i kada posle mešanja varjacom ostaje trag šerpe. Pred kraj prženja ciste tegle staviti u rernu da se sterilišu na 100'C.

Ajvar sipati u zagrejane tegle i to pažljivo. Prvo sipati do pola tegle i onda kašikom ubadati u ajvar po svom coškovima i sredini tegle. Nastaviti sa sipanjem i bockanjem kroz ajvar sve dok se ne napuni tegla. Ovo je VEOMA VAŽNO raditi jer se time isteruje vazduh iz tegle što sprecava da se ajvar kasnije pokvari. Što isterate više vazduha to bolje.

Svaku teglu zatvoriti odgovarajucim poklopcem i uz pomoc dva krpe naglo okrenuti ih i ostaviti preko noci da stoje na poklopcu. Na ovaj nacin ajvar ce zapeci poklopac i vazduh neće moci da ue u teglu i da ga pokvari. Uz isterivanje vazduha dok se sipa ajvar ovo je takoe važno bi ajvar dugo trajao.

Danas sam otvorila teglu ajvara skuvanog prošlog septembra i trunku promene nema na sebi.

Sutradan ajvar okrenuti da poklopac bude gore i smestiti ga u ostavu (špajz) i uživati u njegovom ukusu kad dodje vreme.

Ja ne stavljam beli luk odmah vec prilikom služenja dodam sitno seckani za one koji vole. Takodje ako se nae u kuci desetak dobrih babura ja i njih ispecem i stavim u ajvar, ništa neće pokvariti.

Takoe kako ne volimo ljut ajvar ne stavlj ljute papricice, a oni koji vole neka ih samelju i dodaju tokom prženja.

Savet

Retko ko ne voli ajvar i veina ima svoj recept. Ovo je moj nasleen od mame i nane i nama se baš ovakav najviše dopada. Najbitnije je ispoštovati savete vezane za vazduh pa e ajvar dugo trajati.