

Domaci ajvar



težina: **tesko**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kg** paprike slonovo uvo
- **1** lulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** šećer
- **1 kašika** esencije

Priprema

Paprike prebrišemo vležnom krpom, pecemo na plotni sa svih strana.

Pecene paprike redjamo u najlonsku kesu zamotamo i pokrijemo cebetom da bi se uparile. Posle par sati kad se malo prohlade ocistimo od ljuske peteljke i semenki.

Prevucemo ih kroz vodu da bi oprali zaostale semenke i redjamo u dzak od krompira i okacimo ostavimo preko noci da se ocede.

Sameljemo na krupno na mašini za meso.

U šerpu zagrejemo ulje i sipamo samlevene paprike da se prže. Uz neprekidno mešanje na srednjoj temperaturi kuvamo od prilike oko sat vremena. Pri kraju dodamo šećer i so po ukusu i kašiku esencije. Ajvar je gotov kad provucemo varjacu sredinom šerpe i ostavlja trag.

Vruc ajvar sipamo u ciste tegle.

Tegle zatvorimo poklopcima. I okrenemo naopako na par minuta.

Savet

Od ove koliine ja sam dobila 11 tegli domaeg ajvara. Puno posla ali se izplati ukus je fantastian.