

Ajvar od peceni paprika



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg** crvenih slatkih paprika
- **2 kašike** šećera
- **4 kašika** soli
- **2 kašike** esencija
- **1** lula

Priprema

Paprike ispeci sa jedne i druge strane. Zapariti ih u najlon kesi da bi se lakše ljuštile. Možete dodati kašiku soli (bolje se ljušte). Kad se ohlade oljuštiti ih i samleti. Smesu odmah stavljajte u šerpu u kojoj će se kuvati ajvar.

Dodati šećer, so i esenciju. U posebnu šerpu dobro zagrejte ulje. Vrelim uljem prelijte samlevenu papriku, pokrijte i ostavite 30 minuta da stoji.

Kuvajte na laganoj vatri uz mešanje, najmanje 60 minuta. Ajvar je gotov kad se varjačom pokaže trag. Tegle zagrejte u rerni i stavljajte vruć alvar u vruće tegle. Napunite tegle do kraja, zatvoriti hermetičkim zatvaračem, poreajte u pleh i stavite u rernu na se zajedno peku na 100 C 30 minuta. Ostaviti do potpunog hlađenja. Prijatno!

Savet