

Pravi Ajvar bez Konzervansa



težina: **srednje**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **1000** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 kg** paprika
- **200 g** soli
- **1000 ml** ulja

Priprema

Izroštiljajte papriku da bude dobro ispecena sa svih strana, (može biti i crnkasta koža). Sve ispecene Paprike ubaciti u manje bure i ugušiti. Papriku oljuštiti i izvaditi sve semenke. Oprati i staviti u jeda veci Džak naprimer od krompira. Pustiti da se celu noc izcedi. Sledeci dan mlesti malo krupnije i ubaciti u uljanu vecu posudu gde je Ulje vec vrelo. Dodati soli i kuvati na malo jacoj temperaturi uz stalno mesanje. Od prilike 40 minuta. U tom vremenu stavite oprane ciste tegle u relni na 120C° da budu pola sata unutra. Ajvar sipati vruc u vreloj tegli i odmah zatvoriti. Staviti sve tegle jedno do druge i pokriti cebetom dok se same od sebe ne ohlade. I ajvar je gotov.

Savet

Od 40kg Paprika ispada 13 Kg Ajvara. Jer se Paprika na roštilju dobro icedila i zato ne treba mnogo da se prži. To su od prilike 13 tegle. Pozdrav i Prijatno.