Ajvar (2)

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**crvenih mesnatih paprika
- **300 ml**ulja
- **po ukusu**soli
- **2 supene kašike**sirceta

Priprema

Paprike ocistiti, ispeci, skinuti im kožicu i dobro ocistiti da nema semenki. Zatim samleti na mašini za meso. Samlevene paprike staviti u šerpu i na 10 kg mlevenih paprika staviti 0,3 l ulja. Pržiti prvih 10 minuta na jakoj vatri a zatim smanjiti temperaturu i pržiti još 40 minuta stalno mešajuci dodati soli po ukusu i pred sami kraj prženja dodati 2 supene kašike sirceta. Ukljuciti rernu na 150 stepeni i u njoj zagrejatui tegle. U zagrejane tegle sipati vruc ajvar i zapeci ajvar u rerni oko 50 minuta. Iskljuciti rernu i ajvar ostaviti u rerni pa tek sutradan zatvoriti tegle. Ja ne stavljam nista ni vinobran ni konzervans i odlican je.

Savet