

Ajvar zaljuceni



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **250 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** crvenih mesnatih paprika
- **700 g** ljutih papricica
- **200 ml** ulja
- **po ukusu** soli
- **1 supena kašika** 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 7 kg sklatkuh mlevenih paprika i 700 g ljutih papricica staviti 200 ml ulja. Pržiti prvih 10 minuta na jakoj vatri, a zatim smanjiti temperaturu i pržiti još 40 minuta stalno mešajući. Dodati soli po ukusu i pred sami kraj prženja dodati 1 supenu kašiku sirceta . Uključiti rernu na 150 stepeni i u njoj zagrejatui tegle. U zagrejane tegle sipati vruć ajvar i zapeci ajvar u rerni oko 50 minuta. Isključiti rernu i ajvar ostaviti u rerni, pa tek sutradan zatvoriti tegle. Ja ne stavljam nista ni vinobran ni konzervans i odlican je.

Savet