

Ajvar pašteta



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **400 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** paprike
- **2 kg** plavog paradajza
- **1 kg** šargarepe
- **3 glavice** belog luka
- **150 g** šecera
- **100 g** soli
- **500 g** sirčeta
- **2 l** vode
- **1 l** ulja
- **100 g** senfa
- **2 kesice** konzervansa

Priprema

U dva litra vode dodati sirce, šecer i so. Obariti papriku, šargarepu, plavi paradajz i beli luk, sve to samleti i upržiti u 1 l ulja, pri kraju dodati so po ukusu, kada se ajvar ohladi dodati senf po vašem ukusu, i dve kesice konzervansa.

Savet

Ako volite ljuto u toku barenja dodajte ljute paprike jedno pola kilograma, obarite i sameljite zajedno sa ostalim sastojcima, senf nije obavezan sve zavisi od ukusa. Prijatno.