

Ajvar od barene crvene paprike



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** crvene paprike
- **2 l** vode
- **250 g** soli
- **250 g** šecera
- **1/2 šoljice** za kafu esencije
- **250 g** ulja
- **malop** peršuna
- **1 glavica** belog luka
- **1/2 kg** šargarepe
- **700 g** ulja
- **5 g** salicila

Priprema

Očišćenu papriku od semenki dobro oprati. U veci sud sipati vodu, dodati so, šecer, ulje i esenciju. Staviti sud na šporet da vri. Zatim u tu vodu koja vri stavljati paprike da se bare oko 5 minuta sa obe strane i izvaditi u drugi sud da se ohlade. Tako ohlaene samleti i staviti u šerpu u kojoj ce se pržiti. Isto tako samleti beli luk, šargarepu i peršun. Sve to sjediniti u šerpu u kojoj je predhodno sipano ulje (700 g). Pržiti 1 sat. Gotov ajvar ostaviti malo da se prohladi, sipati u tegle pa malo zapeci u mlakoj rerni da ajvar uhvati koricu. Po površini tegle vrhom noža nasoliti salicil. Tegle zatvoriti tek kad je ajvar skroz ohlaen.

Savet

Ja ga pravim ve 15 godina i moja ga deca obožavaju. Dobar je za sendvie, pice itd...