

Ajvar od nece?enih paprika



Sastojci

Potrebno je:

- 15 kg paprike
- 1 l ulja
- 4 kašike esencije
- 4 kašike šecera
- 5-6 soli
- 1 kesica konzervansa

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti i samleti - ne cediti. U vecu šerpu zagrejati ulje i usuti samlevenu papriku.

Dodati esenciju, šecera, so i mešati 1 sat da kljuca. Na kraju dodati kesuicu konzervansa.

Sipati vreti ajvar u dobro zagrejane tegle, zatvoriti i uviti da se sporo ohlade.