

Ajvar - Ljutika



Sastojci

Potrebno je:

- 100 kom crvenih paprika
- 30 kom feferona-baburica
- 5 kg paradajza
- 200 ml sirceta
- 600 ml ulja
- 100 g šecera
- beli luk
- peršun
- so

Priprema

Ispeci paradajz, oljuštiti i kuvari dok se ne svede na polovinu.

Papriku ispeci - ne cediti, iseckati i ubaciti u paradajz sa ostatim dodacima. Kuvati uz stalno mešanje dok se ne izdvaja ulje.

Pred kraj dodati obarene baburice u slanoj i zakišeljenoj vodi. Na kraju dodati beli luk, peršun i konzervans.

Tegle zatvoriti i porežati u šerpu. Na dno šerpe staviti novine ili staru krpu. Kada voda provri ostaviti da vri 15-20 minuta. Izvaditi tegle i zamotati da se sporo ohlade.