

Ajvar Bofl - sa paradajzom



Sastojci

Potrebno je:

- 100 kom crvenih paprika
- 5 kg paradajza
- 750 ml ulja
- 1 kesica konzervansa
- šecer
- so

Priprema

Paradajz propasirati i kuvnti dok se ne svede na polovinu.

Papriku obariti u slanoj i zakišeljenoj vodi, samleti i zatim pržiti na ulju. Dodati malo šecera, soli po ukusu i na kraju kesicu konzervansa.

Vrelu masu sipati u zagrejane tegle i staviti u dunst - 20 minuta.