

## *Ajvar od paprika i šargarepe*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 kg paprike
- 5 kg šargarepe
- 800 ml ulja
- 1 kesica konzervansa
- beli luk
- peršun
- esencija
- so

### **Priprema**

Šargarepu ocistiti i skuvati. Paprike ispeci, oljuštiti, ocediti i samleti.

Sve umutati mikserom. Dodati beli luk, peršun esenciju i so po ukusu.

Na kraju dodati i kesicu konzervansa. Puniti tegle. Staviti u "dunst" 20 minuta.