Ajvar od barenih paprika (2)

težina: **srednje**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**mesnate crvene paprike
- **2 kg**plavi patlidžana
- **3 l**vode
- **0,5 l**sirceta
- **0,5 l**ulja
- **250 g**šecera
- **250 g**soli

Priprema

Paprike ocistite od drškica i semenki i isecite na komade. Plavi patlidžan oljuštite i isto isecite na komade. Vodu, sirce, so i šecer pomešati i staviti da se kuva. Kad prokljuca dodajte paprike i paradajz i kuvajte dok ne omekšaju. Zatim procediti, samleti i przite na ulju dok ne ispari tecnost. Kad ajvar dobije potrebnu gustinu sipa se u tople tegle i ostavlja u toplu rernu da uhvati koricu. Sutradan zatvorite tegle.

Savet