# *Ajvar (8)*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **70 kg**crvene paprike
- **1 l**ulja
- **po ukusu**soli
- **2 kašike**esencije
- **4 kesice**konzervansa

## Priprema

Papriku oprati i iseci sa svih strana. Pecenu papriku stavljati u najlon kese. Kada se sva paprika ispace, oljuštiti, ocistiti papriku od peteljki i semenki i staviti da se ocedi.

Zatim svu papriku samleti i staviti u veliku šerpu. Dodati jednu šolju ulja, so po ukusu (ja sam stavila oko 300 grama) i sve staviti da se kuva uz stalno mešanje.

Mešati oko 3,4 sata bez prestanka.

Pola sata pri kraju kuvanja ugrejati ostatak ulja i preliti preko ajvara uz stalno mešanje da se lepo uprži i sjedini. Kuvati tako još 0-30 minuta.

Zatim dodati 2 kašike esencije, promešati i kuvati još 20-30 minuta.

Skloniti sa vatre pa dodati 4 kesice konzervansa (1 kesica je 5 grama) i sve izmešati.

Vruc ajvar stavljati u vruce tegle i zatvarati vrucim poklopcima.

## Savet

Pravi domai ajvar, samo sa paprikom. Po nekim receptima dodaje se plavi paradajz kako bi se dobilo i na koliini, ali mi godinama pravimo ovako, po ovom receptu, samo sa paprikom, pravi Leskovaki, i uvek je savršen. Naravno kod nas se jede uz sve i svašta i na stolu je uz bilo koji obrok :) Tako da ga pravimo u velikim koliinama i nikada ne ostane ni teglica za iduu godinu :D Sveke godine nova tura :D Prijatno :)