Domaci ajvar (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 l**vode
- **1 dl**sirceta
- **6 kašika**šecera
- **3,5 kašike**soli
- **5 kg**crvenih paprika
- **1,5 kg**ocišcenog plavog patlidžana
- **1/2 l**ulja
- **2 kašicice**konzervansa

Priprema

Paprici izvadite seme pa je isecite na manju parcad. Patlidžan oljuštite pa i njega isecite na manju parcad.

Stavite u šerpu, sipajte vodu, sirce, šecer i so. Kuvajte dok ne omekša.

Izvadite iz tecnosti, malo je ohladite pa sameljite na mašinu za meso.

U drugu šerpu sipajte ulje da se dobro ugreje. Kad zacvrci sipajte smesu pa kuvajte uz mešanje oko 30 minuta. Stavite konzervans. Po ukusu stavite i malo ljute paprike.

Vruc ajvar sipajte u tegle i odmah povežite.

Savet