

Ajvar od barene paprike (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 7 kg očišćene paprike (obariti u litar vode)
- 250 g soli
- 250 g šecera
- 1 šoljica sirca
- 250 g ulja
- 750 g ulja (za prženje)
- 1 konzervans

Priprema

Stavite vodu i sve ostale sastojke da provru, u to stavite očišćenu papriku i malo probariti.

Kad se prohladi ocediti papriku i samleti na mašini za mlevenje mesa. U vrućem ulju pržiti ajvar.

Kad je ajvar gotov, u ohlađen dodati jedan konzervans. Super je.