



Ingrediente

♦ = Kotányi Produkte

2 kg	Ardei roșii
650 g	Vinete
1 lingură	Oțet
1 lingură	Zahăr
1 lingură	Sare
1 lingură	♦ Boia de ardei afumată
1 linguriță	♦ Piper negru măcinat
0.5 linguriță	♦ Chili cu sare de mare
3 căței	Usturoi
90 ml	Ulei

Ajvar de casă

🕒 — Min. 

Pregătire

- 1 Preîncălziți cuptorul la 200 °C. Spălați și uscați ardeii și vinetele. Coaceți-le în tranșe, pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, timp de aproximativ 15 minute. După coacere, acoperiți legumele cu folie de aluminiu pentru a se înmuia și pentru a fi mai ușor de curățat.
- 2 Curățați ardeii și vinetele de coajă, îndepărtați semințele și lăsați-le să se scurgă bine într-o strecurătoare. Apoi tocați-le fin într-un robot de bucătărie sau dați-le prin mașina de tocat.
- 3 Încingeți uleiul într-o cratiță mare. Adăugați ardeii și vinetele tocate și gătiți la foc mic timp de aproximativ 1 oră și 20 de minute, amestecând din când în când.
- 4 Când ajvarul începe să fiarbă și să stropască, adăugați oțetul, zahărul, sarea, piperul, boiaua afumată, chilli-ul și usturoiul tocat fin. Amestecați bine și continuați să gătiți încă 10 minute, amestecând constant.
- 5 Spălați borcanele și încălziți-le în cuptor la 100 °C timp de 10 minute. Umpleți borcanele fierbinți cu ajvarul fierbinte, închideți-le imediat și puneți-le înapoi în cuptorul oprit. Lăsați-le să se răcească complet.

