

Ajvar de casă

— Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

2 kg	Ardei roşii
650 g	Vinete
1 lingură	Oţet
1 lingură	Zahăr
1 lingură	Sare
1 lingură	Boia de ardei afumată
1 linguriţă	Piper negru măcinat
0.5 linguriţă	Chili cu sare de mare
3 căţei	Usturoi
90 ml	Ulei

Pregătire

1. Preîncălziţi cuptorul la 200 °C. Spălaţi şi uscaţi ardeii şi vinetele. Coaceţi-le în tranşe, pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, timp de aproximativ 15 minute. După coacere, acoperiţi legumele cu folie de aluminiu pentru a se înmuia şi pentru a fi mai uşor de curăţat.
2. Curăţaţi ardeii şi vinetele de coajă, îndepărtaţi seminţele şi lăsaţi-le să se scurgă bine într-o strecurătoare. Apoi tocaţi-le fin într-un robot de bucătărie sau daţi-le prin maşina de tocat.
3. Încingeţi uleiul într-o cratiţă mare. Adăugaţi ardeii şi vinetele tocate şi gătiţi la foc mic timp de aproximativ 1 oră şi 20 de minute, amestecând din când în când.
4. Când ajvarul începe să fiarbă şi să stropească, adăugaţi oţetul, zahărul, sarea, piperul, boiaua afumată, chilli-ul şi usturoiul tocat fin. Amestecaţi bine şi continuaţi să gătiţi încă 10 minute, amestecând constant.
5. Spălaţi borcanele şi încălziţi-le în cuptor la 100 °C timp de 10 minute. Umpleţi borcanele fierbinţi cu ajvarul fierbinte, închideţi-le imediat şi puneţi-le înapoi în cuptorul oprit. Lăsaţi-le să se răcească complet.