



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kg	Crvenih paprika
650 g	Patlidžana
1 žlica	Octa
1 žlica	Šećera
1 žlica	♦ Kuhinjska sol
1 žlica	♦ Dimljena paprika
1 žličica	♦ Papar crni mljeveni
0.25 žličice	♦ Chili u prahu
3	Češnja češnjaka
90 ml	Ulja

Domaći ajvar

⌚ 180—190 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C. Operite i osušite paprike i patlidžane. Pecite ih u turama na limu obloženom papirom za pečenje oko 15 minuta. Nakon pečenja pokrijte povrće folijom kako bi omekšalo i lakše se gulilo.
- 2 Ogulite paprike i patlidžane, uklonite sjemenke te ih ostavite u cjedilu da se dobro ocijede. Zatim ih usitnite u sjeckalici ili sameljite u stroju za mljevenje.
- 3 U veću posudu ulijte ulje i zagrijte ga. Dodajte mljevene paprike i patlidžan pa kuhajte na laganoj vatri oko 1 sat i 20 minuta uz povremeno miješanje.
- 4 Kada ajvar počne kuhati i prskati, dodajte ocat, šećer, sol, papar, dimljenu papriku, čili i sitno nasjeckani češnjak. Dobro promiješajte i nastavite kuhati još 10 minuta uz stalno miješanje.
- 5 Operite staklenke i zagrijte ih 10 minuta u pećnici na 100 °C. Vrući ajvar ulijte u vruće staklenke, zatvorite ih i vratite u isključenu pećnicu. Ostavite da se potpuno ohlade.

