



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

2 kg	Rdeče paprike
650 g	Jajčevcev
1 jedilna žlica	Kisa
1 jedilna žlica	Sladkorja
1 jedilna žlica	♦ Morska sol jodirana
1 jedilna žlica	♦ Paprika dimljena mleta
1 čajna žlička	♦ Poper črni mleti
0.25 čajne žličke	♦ Čili v prahu
3 stroki	Česna
90 ml	Olja

Domači ajvar

⌚ 180–190 Min 

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 200 °C. Papriko in jajčevce operite ter osušite. Pecite jih po delih na pekaču, obloženem s papirjem za peko, približno 15 minut. Ko so pečeni, jih pokrijte z aluminijasto folijo, da se zmehčajo in jih boste lažje olupili.
- 2 Papriko in jajčevce olupite, odstranite semena ter ju dobro odcedite v cedilu. Nato ju drobno seseklajte v kuhinjskem mešalniku ali zmeljite v stroju za mletje mesa.
- 3 V večjem loncu segrejte olje. Dodajte zmleto papriko in jajčevce ter na nizkem ognju kuhajte približno 1 uro in 20 minut, občasno premešajte.
- 4 Ko začne ajvar rahlo vreti in brbotati, dodajte kis, sladkor, sol, poper, dimljeno papriko, čili in drobno sesekljan česen. Dobro premešajte in ob stalnem mešanju kuhajte še približno 10 minut.
- 5 Kozarce operite in jih 10 minut segrevajte v pečici pri 100 °C. V vroče kozarce napolnite vroč ajvar, jih takoj zaprite in postavite nazaj v ugasnjeno pečico. Pustite, da se popolnoma ohladijo.

