



## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| 2 kg          | Czerwona papryka, jędrna i mięsista |
| 650 g         | Bakłażan                            |
| 1 łyżka       | Ocet                                |
| 1 łyżka       | Cukier                              |
| 1 łyżka       | Sól                                 |
| 1 łyżka       | ♦ Papryka Wędzona słodka mielona    |
| 1 łyżeczka    | ♦ Pieprz Czarny mielony             |
| 0.25 łyżeczki | ♦ Chili mieszanka przypraw          |
| 3 szt         | Ząbek czosnku                       |
| 90 ml         | Olej                                |

# Domowy ajvar

🕒 110—120 Min 🍴🍴🍴

## Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C. Umyj i osusz paprykę oraz bakłażany. Piecz warzywa partiami na blasze wyłożonej papierem do pieczenia przez około 15-18 minut. Po upieczeniu przykryj je folią, aby zmiękły i łatwiej było je obrać.
- 2 Obierz paprykę i bakłażany ze skórki, usuń nasiona z papryki i pozostaw warzywa na durszlaku do dokładnego odsączenia. Następnie drobno posiekaj je w malakserze lub zmiel w maszynce do mięsa.
- 3 Rozgrzej olej w dużym garnku. Dodaj zmielone warzywa i gotuj na małym ogniu przez około 1 godzinę i 20 minut, od czasu do czasu mieszając.
- 4 Gdy ajvar zacznie delikatnie bulgotać i pryskać, dodaj ocet, cukier, sól, pieprz, wędzoną paprykę, chilli oraz drobno posiekany czosnek. Dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze przez około 10 minut, cały czas mieszając.
- 5 Umyj słoiki i wygrzej je w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 100°C. Gorący ajvar przełóż do gorących słoików, szczelnie je zakręć i wstaw z powrotem do wyłączzonego piekarnika. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

