



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 kg	Piros paprika
650 g	Padlizsán
1 ek	Ecet
1 ek	Cukor
1 ek	♦ Tengeri só, durva szemű
1 ek	♦ Paprika, füstölt
1 tk	♦ Feketebors, őrölt
0.25 tk	♦ Chili Cayenne, őrölt
3 gerezd	Fokhagyma
90 ml	Olaj

Házi készítésű ajvár

⌚ 180–190 Perc

Elkészítés

- 1 A sütőt előmelegítjük 200 °C-ra. A paprikát és a padlizsánt megmossuk, majd alaposan megszárítjuk. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, és több adagban, alkalmanként körülbelül 15 perc alatt megsütjük őket.
- 2 A megsült paprikát és padlizsánt meghámozzuk, a paprikából eltávolítjuk a magokat, majd a zöldségeket szűrőbe tesszük, hogy a felesleges folyadék alaposan lecsepegjen. Ezután késs aprítóban finomra aprítjuk, vagy húsdarálón ledaráljuk.
- 3 Egy nagy lábasban felhevítjük az olajat, majd hozzáadjuk az aprított paprikát és padlizsánt. Alacsony lángon, időnként megkeverve körülbelül 1 óra 20 percig főzzük, amíg sűrű, krémes állagot nem kap.
- 4 Amikor az ajvár gyöngyözni kezd, hozzáadjuk az ecetet, a cukrot, a sót, a borsot, a füstölt piros paprikát, a chilit és a finomra aprított fokhagymát. Alaposan összekeverjük, majd folyamatos keverés mellett további 10 percig főzzük.
- 5 A befőttesüvegeket alaposan kimossuk, majd 100 °C-ra előmelegített sütőben 10 percig sterilizáljuk. A még forró üvegekbe azonnal beletöltjük a forró ajvárt, szorosan lezárjuk, majd visszatesszük a már kikapcsolt sütőbe. Hagyjuk teljesen kihűlni, hogy az üvegek megfelelően lezáródjanak.

