



Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За 4 буркана

2 kg	Червени чушки
650 g	Патладжан
1 с.л.	Оцет
1 с.л.	Кристална захар
90 ml	Олио
1 с.л.	♦ Морска сол
1 с.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Черен пипер, млян
¼ ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
2 ч.л.	♦ Чесън на гранули

Домашен айвар

⌚ 180—190 Минути ♡♡♡

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Измийте и подсушете чушките и патладжана. Опечете ги във фурната за 15-20 минути. След това веднага ги сложете в голяма тенджера, покрита с капак и ги оставете за около 30-40 минути, за да омекнат и да могат да се белят по-лесно.
- 2 Обелете чушките и патладжана. Почистете семките и отцедете течността максимално. Нарежете зеленчуците на ситно или ги сложете в чопър.

СЪВЕТ: Вместо чопър, можете да използвате и месомелачка.

- 3 Загрейте олиото на тиган и пригответе смлените зеленчуци на слаб огън. Оставете за час и половина, разбърквайки периодично. Овкусете с подправките, оцета и захарта в последните десет минути от готвенето.
- 4 Приберете готовия айвар в стерилизирани буркани, докато е още горещ. Затворете с капачки и оставете да се охлади напълно.

