

Brzi ajvar

za domacice koje nemaju mnogo vremena.

1 Papriku ispeci oljustiti i staviti da se cedi 12 sati. Kad se ocedi samleti na vodenici za meso.

2

3

4 U serpi sipati sirce,zejtin,secer i so i kada to zavri izruciti mlevenu papriku i od vrenja prziti 30 min.

5

6

7 U zagrejane tegle sipati vreo ajvar i vratiti da se zapece.

8

9

10 Kad tegle budu skroz hladne sipati u svaku po površini malo konzervansa i zatvoriti.

Sastojci:

mesnatih paprika 70

sirce 1 solja za belu kafu

zejtin 2 solje za belu kafu

secer 1/2 male soljice

soli 1 soljica

konzervans 1 kesica

Može se dodati i koje zrno bibera ili beli luk ali na kraju prženja.