

Ajvar

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Buclatý lilek 1 ks
- Kapie 5 kg
- Česnek 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Slunečnicový olej 170 ml
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Chorvatsko

Postup:

Troubu rozpalte na 200°C. Lilky i papriky dejte péct. Lilek asi na 30 minut, papriky, dokud se slupky nepokryjí puchýřky. Papriky pak přendejte do mísy, přetáhněte je potravinářskou folií a nechte zapařit. Pak je oloupejte, zbavte stopek a semen a propasírujte lisem na brambory. Lilek rozkrojte a vydlabejte z něj dužinu.

Obojí přeneste do hrnce, přidejte česnek, citronovou šťávu, olej a sůl. Vařte 3 hodiny do husté pasty - ajvaru, často míchejte.