

Ajvar

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- plnotučná hořčice 1 lžička
- olej 3 dl
- ocet 1 dl
- feferonky 5 ks
- cukr 60 g
- sůl 60 g
- cibule 500 g
- lilek 3 ks
- česnek 3 ks
- paprika 1 kg
- rajče 1 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Očištěnou a omytou papriku, lilek a rajčata pomeleme na masovém nebo elektrickém strojku. Pomeleme zároveň i feferonky, oloupanou cibuli a česnek.

Přidáme olej, cukr, ocet, hořčici a sůl a pomalu podusíme do kašovitě konzistence. Horkou hmotu ajvar naplníme do malých sklenic a sterilujeme 20 minut při 90 °C.

Zajímavější chuti ajvaru docílíme, když neprve zeleninu nasucho upečeme v troubě při asi 180 °C a potom postupujeme od začátku receptu stejně. Olej je nejlepší olivový, ocet je dobrý vinný nebo lze nahradit červeným vínem.

Ajvar se hodí k masům, na topinky a tousty, do gulášů, na ozdobu chlebíčků.