

KALKULATOR ZA AJVAR

UPIŠI količinu paprike	kg	5,00	kg/kom	upiši cijenu	iznos
Crvena paprika (rogi)	kg		5,00	0,00	0,00
Patliđan	kg		2,00	0,00	0,00
Suncokretovo ulje	dcl		2,50	0,00	0,00
Ocat	lit.		0,03	0,00	0,00
Češnjak režnja (stroke)			2,00	0,00	0,00
Soli	kg		0,03	0,00	0,00
Šećer	kg		0,01	0,00	0,00
Ljuti feferon (po želji)			0,01	0,00	0,00
cca flašica			6,50		
Ukupni iznos cca					0,00

Pečenje paprike

- Paprike i patliđane operite i ostavite da se osuše.
- U tepsiju stavite papir za pečenje tako da prekriva dno i stranice.
- Svaku papriku pojedinačno namažite uljem. Možete se poslužiti kistom, okrećući je da bude ravnomjerno nauljena. Ovo će znatno olakšati guljenje kasnije. Posložite u tepsiju u stavite peći u pećnicu na oko 200°C. Pecite dok se kožice na paprikama ne naboraju i počnu odljepljivati. Ako koža na pojedinim paprikama i pocni neće biti nikakvog problema, ionako ćete ih oguliti i kožu baciti. Savjet: stavljajte zajedno peći paprike otprilike iste veličine, u protivnom će vam se dogoditi da su neke nedovoljno pečene, ili prepečene.
- Kad je paprika pečena izvadite je iz pećnice, prebacite u neku posudu koju možete poklopiti, Ostavite da se paprika „pari“ barem 15 minuta ili više.

Čišćenje paprike

Jednu po jednu papriku stavite na plitki tanjur (ostale ostavljate poklopljene) i očistite od kožica i koštica. Pri tome se pomažite manjim nožem. Guljenje paprike najgori je dio pripreme ajvara, ne postoji opće primjenjivi recept da si olakšate posao, neke se vrste lako gule, u par poteza, kod nekih će to ići malo teže. Lakše je guliti ako krenete od vrha paprike prema peteljci, koža se pri peteljci obično slabije ispeče. Kad ste odstranili kožu, nožem otvorite papriku po duljini, otvorite je i obrnutom stranom noža, vilicom ili žlicom lagano sastružite koštice. Očišćenu papriku bez kožica i koštica odložite u posudu, bacite s tanjura odbačene kožice, koštice i peteljku da vam tanjur ostane čist ... i prionite na iduću. Ispočetka će vam se činiti da je nemoguće, ali već nakon nekoliko komada postat će rutina. Ovaj dio pripreme je prilično dugotrajan, dobro će vam doći pomoć ukućana ili CD s omiljenom glazbom, film koji ćete usput gledati...

Pečenje i čišćenje patliđana

Patliđan pecite na isti način kao i papriku, jedino je čišćenje različito: nakon što ga ogulite po dužini ga prerežite na polovice (ako je velik može i na četvrtine). Nakon toga žličicom ostružite koštice koje se u više traka nalaze uzdužno u patliđanu.

Pečenje mase

Očišćenu papriku, patliđan i češnjak sameljite strojem za mljevenje mesa na srednjoj veličini šajbe. Stavite u tepsiju i pecite u pećnici oko 200°C dok se količina ne smanji za 1/3. Povremeno promiješajte. Na ovaj način skratit ćemo inače mukotrno miješanje u loncu kasnije koje bi bez pečenja trajalo satima.