

Domowy ajvar



Składniki

6 dużych, czerwonych
papryk

1 duży bakłażan

1 łyżka koncentratu
pomidorowego

1 łyżka soku z cytryny

1 ząbek czosnku

1 szczypta chili

1 szczypta cukru

Sól

Opis wykonania

Wyrazista w smaku pasta z bakłażana i papryki odmieni każde, nawet najprostsze danie.

Lekko pikantna pasta jest świetnym dodatkiem zarówno do kanapek, jak i dań obiadowych.

Opis przygotowania:

Paprykę i bakłażana opal na palnikach kuchenki. Zrób to tak, jak w przypadku cebuli na rosół. Warzywa obracaj co kilka minut, aby równomiernie się opalały.

Gotowe warzywa zdejmij z kuchenki i odstaw do przestudzenia. W tym czasie przygotuj miskę z wodą i ręczniki papierowe. Mokrymi palcami ściągnij skórkę z warzyw.

Obrane ze skórki warzywa pokrój w grubą kostkę. Następnie podsmaż je na niewielkiej ilości oleju z pozostałymi składnikami ajvaru. Gdy papryki zmiękną zdejmij garnek lub patelnię z ognia i zmiksuj całość na gładką masę.

Ajvar przełóż do słoików i zapasteryzuj. Bez pasteryzacji ajvar można przechowywać w lodówce maksymalnie do 7 dni.

TIP

Chili możesz pominąć i zastąpić je słodką lub wędzoną papryką.

Papryki, zamiast opalać, możesz upiec w piekarniku, jednak ściągnięcie skórek może być w tym wypadku bardziej problematyczne.

Jeśli nie chcesz obierać papryk zmiel je w maszynce do mięsa na najdrobniejszym sitku.