

# Ajvar



- 2 kg rogatih, mesnih crvenih paprika
- 0,8 kg patlidžana
- ljuta feferona
- 1 DL [suncokretovog ulja](#)
- 1 VŽ [octa](#)
- 2 velika režnja [bijelog luka](#)
- 1 VŽ soli

Kod drugih količina, **omjer paprike i patlidana** neka bude 1:3 ili 1:4 u korist paprike, bijelog luka po volji, odprilike jedan režanj na kg paprike.

**Ljute paprike**, to stvarno samo isprobajte, ovisi o željenoj ljutoći gotovog ajvara i ljutoći same feferone.

Navedena **količina paprike i patlidana** dovoljna je za cca. 400g gotovog ajvara.

Prije kuhanja stavite u zamrzivač par tanjuriča za kavu, na kojima će te brzo hladiti **ajvar**, kako bi ga probali.



- Desetak 2,5 DL bočica sa poklopcem na šaraf.
- Poklopce iskuhajte (da bi odstranili eventualne mirise i da bi ih sterilizirali), a bočice zagrijte 20min. na 100°C u pećnici. Poklopce i bočice koristiti vruće.

**Papriku, patlidane i feferone** dobro operite i osušite.

Velike patlidžane možete prepoloviti, paprike ostavite cijele.

Pecite u pećnici na najjačem, ali najbolje rezultate postizete ako pečete na roštilju na drveni ugljen.

Pečete li u pećnici, svakako stavite na dno posude za pečenje papir, jer **paprike i patlidžani tijerkom pečenja** ispuštaju ljepljivi sok kojeg je teško poslije očistiti.

Paprike i patlidžane povremeno okrećite, kako nebi zagorili.

**Crna kožica od zagaranja na paprici** nije nikakav problem, jer će te paprike poslije guliti. Važno je napomenuti, da paprike koje su slađe i zagaraju više.

Paprike i patlidžani su gotovi kada omekane i koržica im se nabora. Jedan trik koji će vam reći jer su pečeni: jednostavno primite papriku za peteljku i probajte ju podignuti, ako se paprika svija, tj. neda se uspraviti, onda je pečena. Pazite da se pri tome ne opečete.

Paprike i patlidžane odmah po pečenju stavite u zatvorenu posudu, da se međusobno napare. Tako ćete ih lakše oguliti.

Kada ste sa pečenjem gotovi, ostavite da se sve napari cca. 30min. Možete slobodno ostaviti i preko noći da se ohladi do kraja.



Paprike ogulite i izvadite koštice, patlidane ogulite prije pečenja i ne morate vaditi koštice nakon pečenja.

Ovo će vam oduzeti dosta vremena, ali jedino **ajvar** bez kožica i koštica vam garantira da nećete imati muku u trbuhu.

Koliko god možete sačuvajte od tekućine koje su ispuštali patlidžani i paprike, jer to je sama **esencija okusa**.

Sve skupa zajedno sa [češnjakom](#) prvo izmeljite u mašini za mljevenje mesa na sitnu šajbu, recimo br.3.

Poslje mljevenja možemo odlučiti želimo li da nam **ajvar** bude grublji, jako dobro paše recimo uz roštilj, ili rađe **kremasti ajvar**, odličan sa [kobasicama](#), hrenovkama.

Da bi dobili **fini kremasti ajvar** izmiksajte cjelu smjesu u multipraktiku.

**[Update 09/2012]** Nakon 5 godina da pečem ajvar skupilo se par stvari koje će svakome tko nema puno iskustva pomoći pri **pripremi ajvara**. Nije svaka rogata crvena paprika, dobra paprika za ajvar.

Paprike koje kasnije sazrijevaju pokazale su se bolje, ranije paprike budu pune vode koja izcuri pri pečenju.

**Guljenje paprika za ajvar** olakšat će te si ako birate ravne i pravilno oblikovane paprike sa što manje utora po sebi.

Pecite ih dok ne počne pucati kožica, prepečete li ih ili ako ih ne ispečete do kraja teško ili nikakao ih nećete oguliti.

Paprike za ajvar okrećite često kada ih pečete.

Pečete li ih u pećnici, pecite ih na rešetki ispod koje ste stavili papir, izcurjeli, zapečeni sok od paprike se teško do nikako da očistiti.

Pečete li na roštilju [žar](#) mora biti srednje jak (morate 3 sec držati ruku iznad žara), te svakako ložite dodatni žar sa strane i povremeno ga dodavajte u glavni žar. Koristite [drveni i briket ugljen](#) u omjeru 3:1 za drveni ugljen.

Kvaliteta ugljena je jako bitna, neke vrste ugljena dime pre jako i sva paprika ima pre jaku aromu na dim.

Meni se pokazalo da je najbolje 1/3 **paprike za ajvar** ispeći na roštilju, a 2/3 u pećnici.

Paprike možete slobodno ostaviti preko noći da se pare, gulit će se još lakše.

**Paprikama za ajvar** nemojte odstranjivati peteljke i koštice prije pečenja. **[/Update 09/2012]**



Feferone nemojte mljeti zajedno sa ostatkom **smjese za ajvar**, nego ih dodajte cijele pri kuhanju, tako ćete moći probanjem odlučiti da li je **ajvar dovoljno ljut**. I kada ste zadovoljni sa **ljutinom ajvara**, možete feferone izvaditi.



Bitno je naglasiti da se početna količina **smjese za ajvar** kuhanjem reducira na 1 trećinu, također i svi okusi se intenziviraju, pa tako i ljutoća.

Pripremljenu smjesu stavite u čim viši i čim širi lonac. Visok da bi manje špricalo, širok da bi se **ajvar ravnomijerno pekao**.

Dodajte [suncokretovo ulje](#), sok ostao nakon pečenja i feferon.

Zagrijte i stalno mješajte.

Kad **ajvar počne špricati**, poklopite ga.

Budući da kad šprica je teško mješati, povucite lonac na stranu, pričekajte par sekundi, otklopite i promješajte. Što se **ajvar duže peče**, to češće mićite lonac na stranu i mješajte. Recimo na početku svakih 40sec. pa smanjite. Vidjet će te da ajvar šprica sve manje (izgubio je tekućinu), a sve više se peče. Tu sad treba konstantno mješati da ne zagori.

Probajte ljutoću, te ako je potrebno odstranite ljute feferone.

Dodajte 1 trećinu potrebne količine soli ili probanjem (tanjurić u ledu) odredite količinu.



Pecite dalje, kada mješanjem ajvar na dnu posude više ne zatvara put kojim je prošla kuhača, ajvar je gotov. Sada dodajte ostatka soli po ukusu i ocat. Pecite toliko da ne osjećate više miris [octa](#). Puniti u vruće flašice do vrha, zatvorite poklopcem i okrenite naopko. Tako neka stoje cca. 5min. , prokrenite ih i zamotajte u dekiću neka se postepeno ohlade.



[Op. a] Ima mišljenja da **ajvar** prije zatvaranja flašica treba kratko zapeći da bi se napravila korica i tako ostao duže svjež ili da se na vrh dolije ulje da bi se spriječio prodor zraka ili čak do ekstremnih poduhvata kao npr. ljevanje žlice alkohola (rakije) koja se zapali tako kao zapeče ajvar na vrhu. Sve su to bakini trikovi, ali bake nisu imale bočice na šaraf, nego su pokrivala sve gazama i poslje celofanom. U tom slučaju je stvarno potrebno nekako spriječiti dolazak zraka i svi gornji načini su prilično efikasni.

No mi živimo u 21. stoljeću i bočice sa šarafom su pravi izbor. Okretanjem naopako te vraćanjem u uspravni položaj postizemo da se zrak koji se skupio na vrhu, povuče na dno i u bočici se stvori podtlak, koji kad se bočice skroz ohlade povuče poklopac prema dole.

Naknadna [pasterizacija](#) nije potrebna, jer je ajvar bio vruć, kao i flašice, te se pasterizacija odvija sama po sebi dok se flašice hlade. [/Op. a]

www.moja-kuhinja.com