



Ajvar

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **20 min**

Timp total **1h**

Dimensiunea porției **2 borcane cu șurub de top**

Ingredient

- 100 g ulei de masline si ceva mai mult pentru ungere
- 10 ardei roșii, înșămânțați, sferturi
- 1 - 2 Vinete, înjumătățite
- 5 Usturoi
- 2 linguriță de sare

Pregătire

1. Preincalzeste cuptorul cu gratar (daca este disponibil gratar) la 230°C. Ungeți tava de copt cu ulei.
2. Așezați ardeii și vinetele pe tava de copt pregătită cu pielea orientată în sus, prăjiți în cuptor sub grătar până când pielea începe să se rumenească și poate fi decojită. (Pentru o piele mai ușoară, lăsați legumele să se răcească într-o pungă de congelator.)
3. Scurgeți ardeii jupuiți în gătit.
4. Se adauga usturoiul in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 sec./viteza 8**.
5. Se adaugă ardei și vinete, se taie **8 sec./viteza 5** și se fierbe timp de **20 min./100°C/pasul 2**.
6. Se adaugă 100 g ulei și sare, se fierbe timp de **10 min./100°C/pasul 2**, se umple fierbinte în borcane cu șurub curat și se închide imediat. Serviți ca o baie cu carne și legume.

Elemente utile

Cuptor Foaie de copt Geanta congelator Borcane de top cu șurub

Sugestii & Sfaturi

- Ajvar merge bine cu carne la gratar, ca o răspândire pe pâine proaspătă fermă și, de asemenea, are un gust bun ca un sos de paste.
- În loc să ungeți tava de copt, o puteți acoperi și cu folie de aluminiu.
- Se condimenteaza ajvarul cu otet, lamaie sau pasta de rosii.
- În plus, 1-2 ardei iute înșămânțate sau ardei pot fi fierți în plus față de sau în loc de usturoi.