

Ajvar-szerb paprika-padlizsan martas.txt

Ajvar-szerb paprika-padlizsán mártás:

2 kg vastag húsú paradicsompaprika

1 kg padlizsán

-ezeket sütőben héjastól megsütjük, majd a paprikát kicsumázzuk, padlizsánt meghámozzuk és ledaráljuk őket, egy lábosban 3-4dl olívaolajjal addig főzzük az egészet, amíg pépes nem lesz (1-1,5 óra), majd ízesítjük sóval, borssal, ecettel vagy citromlével, cukorral, zúzott fokhagymával és az ízesítés után még egyet rotytantunk rajta.

Én nescafes üvegekbe szoktam tölteni és a hűtőbe teszem. Nagyon sokáig eláll így