Zrób sobie ajwar. Te słoiczki w spiżarni to prawdziwe złoto

Znudziła ci się papryka marynowana w occie? I dobre, bo papryki można wyczarować znacznie smaczniejsze rzeczy. Bałkańska pasta z pieczonej papryki na dobre skradła serca smakoszy na całym świecie. Nic dziwnego, ajwar pasuje do wszystkiego: od krakersów, aż po pieczoną karkówkę. Tym razem musisz wrobić własną.

Składniki na ajwar

Większość składników dojrzewa na polskich uprawach właśnie teraz, dlatego przy najbliższej okazji pędź na bazar, dziś zrobimy ajwar.

- 2 kg czerwonej papryki
- 1/2 kg bakłażanów
- 3 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili bez nasion
- 100 ml oliwy
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżeczka cukru
- sól i pieprz do smaku

Jak zrobić domowy ajwar

1. Rozgrzej piekarnik do 220°C.
2. Piecz warzywa przez 30 minut, aż skórka papryki miejscami się przypali i zacznie odstawać.
3. Gorące warzywa przełóż do miski, przykryj folią spożywczą na 15 minut – łatwiej będzie obrać skórkę.
4. Obierz paprykę i bakłażany ze skórki.

5. W dużym garnku rozgrzej oliwę, dodaj posiekany czosnek i chili – podsmaż chwilę, uważając, by czosnek się nie spalił.
6. Dodaj pokrojone pieczone warzywa.
7. Gotuj na małym ogniu ok. 40 minut, mieszaj, aż masa będzie gęsta.
8. Zmiksuj warzywa blenderem na gładką pastę (lub zostaw lekko grudkowatą jeśli wolisz).
9. Dodaj ocet, cukier, sól i pieprz do smaku.
10. Gotuj jeszcze 5 minut, aby smaki się połączyły.
11. Gorący ajwar przełóż do wyparzonych słoików.
12. Zakręć i pasteryzuj w garnku z gorącą wodą przez 10 minut.