



Ajvar je pochoutka z Balkánu, kde jsem ho letos v srpnu na našich cestách několikrát ochutnala, poprvé v srbském Bělehradě. Srbové prý začali vyrábět ajvar jako první, nicméně ten bělehradský mě trochu zklamal a ten nejlepší měli v makedonském Ohridu. Překvapilo mě, když jsem zjistila v naší poměrně početné cestovatelské skupině, jak moc je ajvar neznámý a to je škoda vzhledem k jeho vynikající chuti, snadné přípravě z lehce dostupných surovin a jeho univerzálnosti. Ajvar se dá jednoduše přidat jako omáčka do špaget, na topinky nebo jako dip.

Ingredience (asi na 400 ml):

1 kg paprik kapií (asi 6 velkých)

1 střední lilek

4 velké stroužky česneku

2 lžíce slunečnicového oleje

1 lžíce octa

1 lžíce cukru

1 lžíce rajčatového protlaku

špetka chilli

špetka soli

Postup:

1. Lilek rozkrojte na půlku a vnitřek nařízněte nožem do tvaru mřížky, usnadní to pozdější vyškrabávání dužiny. U stroužků česneku odřízněte

kousek jejich plochého konce. Papriky postačí jen omýt.

2. Troubu rozpalte na 200 °C a nejprve začněte péct lilek.

3. Po 15 minutách přidejte papriky a česnek.

4. Zhruba po půl hodině vyndáme zeleninu z trouby, papriky by na sobě měly mít velké tmavé puchýře. Papriky odložíme zvlášť, třeba do kastrolu a

přikryjeme pokličkou, aby se zapařily (dáme jim asi tak čtvrt hodiny).

5. Do mísy vydlabeme dužinu z lilku a vymáčkneme ze slupky česnek. U paprik odstraníme stonek, semínka a slupku, ta by měla jít snadno

sloupnout.

6. Pak nakrájenou papriku přidáme k lilku a česneku, spolu s ostatními přísadami (olej, ocet, cukr, rajčatový protlak, chilli) a rozmixujeme (ne úplně

do hladka).

7. Směs vaříme na malém plameni tři hodiny a pak ji přelijeme do zavařovacích sklenic. Já jsem tenhle vyčtený postup vzdala už po hodině a půl a

i tak jsem dostala krásnou ohnivou pastu.

{comments on}

[](#)

[](#)

[](#)

Uložit