

Ajvár

Elkészítés idő: 30 perc

Hozzávalók: kb. 6 adag

60 ml olívaolaj

2 gerezd fokhagyma

1 vagy több nagyobb kápia paprika (vagy kaliforniai paprika)

1 padlizsán

só, bors

1. Vágd fel nagyobb szeletekre a paprikát és a padlizsánt. Süsd meg egy serpenyőben a zöldség szeleteket. Természetesen a zöldségeket elkészíthetjük sütőben vagy grillen, félbe vágva, vastagra szeletelve, vagy egészben is. A miénk egy gyorsan elkészíthető recept, mivel a szeletekre vágott zöldség elkészítési ideje jóval rövidebb mintha egészben sütnénk.
2. A kissé kihűlt sült padlizsánról húzd le a héját. Majd a sült paprikával együtt tedd egy edénybe.
3. Ízesítsd sóval, borssal, fokhagymával és olívaolajjal.
4. Egy botmixer segítségével pürésítsd az egészet.