



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Ajvar

Czas przygotowania: 1 godzina 30 minut

Czas pieczenia: 25 minut

Liczba porcji: około 770 g pasty


W 100 g pasty:

Wartość energetyczna ..... 120 kcal

Dieta: bezglutenowa, wegańska, wegetariańska

### Składniki

- 1 kg czerwonej papryki - u mnie 5 sztuk
- 1 większy bakłażan - do 500 g
- 60 ml oleju lub oliwy - można dać więcej
- 1 łyżka octu spirytusowego 10 %
- przyprawy: 1 łyżeczka cukru; 1/3 płaskiej łyżeczki soli; 1/4 płaskiej łyżeczki pieprzu
- pół ząbka czosnku - można pominąć
- świeże lub suszone chili do smaku - można pominąć

 Ukryj zdjęcia

## Ajvar

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Warzywa ważone były przed ewentualnym obraniem/przygotowaniem. Zawsze podaję wagę użytych przeze mnie warzyw lub owoców. Nie trzeba jednak stosować się do wytycznych co do grama. Wagi podawane są po to, by łatwiej Wam było zorientować się, jaka mniej więcej ilość potrzebna jest do zrobienia danego przepisu.

Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna ilość kalorii, ponieważ Twoje składniki mogą mieć inną ilość kalorii niż te, których użyłam ja. Z podanej ilości składników otrzymałam około 770 gramów domowej pasty Ajvar. Przed szykowaniem Ajvaru, zachęcam do przeczytania najpierw całego wpisu. W treści podaję bowiem kilka ciekawych porad dotyczących wykonania pasty oraz ewentualnych dodatków. Warto też poznać z góry poszczególne kroki szykowania danego przepisu.

## Ajvar przepis



Kilogram mięsistych, czerwonych papryk oraz jednego bakłażana umyj dokładnie. Każdą paprykę przekrój na pół. Usuń dokładnie gniazdo nasienne oraz twardą szypułkę. Bakłażana przekrój wzdłuż na pół lub na cztery kawałki. Tak przygotowane warzywa umieść na kratce z wyposażenia piekarnika. Kawałki warzyw mogą się stykać, ale nie powinny leżeć jedno na drugim.

Przygotuj też zwykłą blachę z wyposażenia piekarnika i wyłóż ją arkuszem papieru do pieczenia. Tę blachę z papierem umieścisz pod kratką z warzywami, by woda z warzyw nie skapywała na dno piekarnika. Dzięki temu "zabiegowi" nie tylko unikniesz mycia piekarnika, ale i znacząco skrócisz czas gotowania upieczonych warzyw.

Piekarnik nagrzej do 220 stopni z opcją pieczenia góra/dół lub do 200 stopni z termoobiegiem. Kratkę z warzywami umieść na najwyższej lub prawie najwyższej półce w piekarniku, czyli dość blisko górnych grzałek. Warzywa piecz tak razem 20 minut. Po 10 minutach połówki papryk przekręć na drugą stronę.

Po 20 minutach pieczenia kawałki bakłażana powinny być już wystarczająco upieczone i rumiane. Ostrożnie otwórz piekarnik, wysuń nieco kratkę z warzywami i przy pomocy szczypiec zdejmij kawałki bakłażana. Papryki rozstaw, by się nie stykały. Wszystkie przekręć skórką do górnych grzałek. Na te ostatnie 5 minuta pieczenia skórka papryk ma się mocno zarumienić. Może nawet śmiało lekko szernieć.

Kawałki bakłażana od razu po wyjęciu z piekarnika umieść i zamknij w spożywczym worku strunowym lub w małym garnku (pod przykrywką). Zostaw je tak na około 20-30 minut, aż się lekko zapocą i przestygną. Dzięki temu znacznie łatwiej Ci będzie zdjąć z nich samą cienką skórkę.

Po łącznie około 25 minutach pieczenia połówki papryk powinny być już upieczone i mocno zarumienione - przynajmniej tak, jak na zdjęciu poniżej lub nawet mocniej. Papryki umieść w woreczku strunowym lub w garnku, tak jak kawałki bakłażana i trzymaj je szczelnie zamknięte do wystygnięcia, ale nie dłużej niż 30 minut (nie ma takiej potrzeby).

*Porada:* Paprykę po wyjęciu z piekarnika można jeszcze dodatkowo opalić od strony skórki palnikiem spożywczym.

Warzywa wyjmij z woreczka. Samymi palcami zdejmij z nich całą cienką skórkę. Z kawałków bakłażana wytnij też szypułkę. Sam upieczony miąższ umieść dodatkowo na sitku. Dzięki temu w prosty sposób pozbędziesz się jeszcze trochę soku. Otrzymałam na tym etapie około 300 gramów bakłażana i 500 gramów papryki.

*Uwaga:* Jeśli nie możesz zdjąć skórki z papryk, to znaczy, że piekły się one za krótko lub nie stygły w zamkniętym woreczku strunowym. Im lepiej i mocniej podpieczona skórka, tym łatwiej potem schodzi.



Upieczone i obrane ze skórki warzywa należy zmielić w maszynce do mielenia mięsa na dużych oczkach lub też zmiksować w malakserze. W ostateczności można je nawet bardzo drobno posiekać nożem i ugnieść widelcem. Sama używam malaksera i miksuję warzywa w trzech porcjach. Pierwszą miksuję na bardzo gładko, a przy kolejnych dwóch za każdym razem skracam czas, by otrzymać Ajvar o różnorodnej strukturze.

Zmiksowane warzywa przełóż go garnka. Ustaw średnią moc palnika i doprowadź je do wrzenia, a następnie zredukuj moc do takiej, by tylko lekko się gotowały. Jeśli dajesz czosnek, to zrób to teraz. Obierz go i przetrzyj przez praskę. Wlej 60 ml delikatnej oliwy lub innego oleju roślinnego do smażenia o neutralnym smaku. Cały czas mieszaj powoli Ajvar. Od razu po oliwie dodaj jeszcze łyżkę octu oraz przyprawy: 1 łyżeczka cukru; 1/3 płaskiej łyżeczki soli; 1/4 płaskiej łyżeczki pieprzu. Całość mieszaj jeszcze około 2-3 minuty. Tak szykowany Ajvar jest gęsty, więc nie trzeba go gotować długo. Tylko do połączenia się składników.

Sprawdź smak pasty i zdecyduj, czy chcesz do niej dodać więcej przypraw. Polecam ostrą paprykę, a w szczególności paprykę Gochugaru w płatkach, którą zawsze dodaję do Ajvaru w mniejszych lub większych ilościach (jak mam ochotę).

*Porada:* Jeśli lubisz tłustszy Ajvar, to dodaj do niego więcej oleju.

Ajvar można jeść jeszcze ciepły, od razu po zrobieniu lub też na zimno. Na zdjęciach powyżej Ajvar zjadamy z pieczywem, oliwkami i pieczonymi talarkami z batatów. Ajvar to świetna pasta do nakładania jak samo, jak hummus. Będzie też idealna do krakersów, pity, kanapek. Ajvarem możesz śmiało zastąpić też ketchup. Pasuje do wszelkich ostrzejszych mięs. Warto wiedzieć, że bardzo dobrze smakuje po podgrzaniu, zatem możesz go podać np. z makaronem.



Ajvar można też zamknąć w słoikach:

Przygotuj czyste słoiki. Idealne będą jeszcze gorące słoiki (np. wyjęte prosto z piekarnika /temperatura nie wyższa niż 110 stopni/ lub z garnka z wrzątkiem). Słoiki powinny być idealnie czyste, a najlepiej odparzone wrzątkiem. Tak samo zakrętki. Używaj tylko nieuszkodzonych słoików i zakrętek. Jeszcze wrzący Ajvar (prosto z garnka) przekładaj do słoików tak, by nie zostawić w środku pęcherzyków powietrza. Słoiki wypełniaj prawie do pełna, zostaw tylko centymetr wolnej przestrzeni przy rantach i od razu mocno zakręcaj słoiki. Po godzinie powinny się zassać bez potrzeby pasteryzacji.

Gdyby tak się nie stało, trzeba poddać je krótkiej pasteryzacji. Na dnie szerokiego garnka umieść ściereczkę bawełnianą. Słoiki ułóż jeden obok drugiego, ale tak, by nie stykały się ze sobą. Wlej wodę do 3/5 wysokości słoików. Ustaw średnią moc palnika i doprowadź wodę do wrzenia. Zmniejsz moc do małej i pasteryzuj tak słoiki przez 15 minut. Zaraz po pasteryzacji słoiki połóż na blacie jeden obok drugiego i przykryj ręcznikiem. Niech studzą się powoli nawet dwie godziny. Możesz też zostawić je w garnku i wyjąć dopiero wtedy, gdy woda w garnku przestygnie. Po tym czasie słoiki wynieś do chłodnego i zacienionego pomieszczenia bez wilgoci. Smacznego.

**Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

