

Ajvar

Lavate i pomodori e cuoceteli in forno, quando diventano morbidi copriteli con acqua fredda e spelateli. Lavate i peperoni e grigliateli quindi privateli della pelle passandoli sotto l'acqua fredda, quindi privateli dei semi. Tritate insieme i pomodori e i peperoni . Sbucciate la cipolla e tagliatela a rondelle, quindi friggetela in olio bollente, aggiungete l'aglio tritato e quindi fate cuocere facendo evaporare l'acqua. Mescolate in continuazione aggiungendo olio di semi, succo di limone, pepe nero macinato. Potete servire tiepido o freddo, si conserva per alcuni giorni in frigo. Si mangia spalmato su pane o come contorno per verdure e carni.

Ingredienti

600 G Pomodori
500 G Peperoni Verdi Carnosi
1 Cipolla
3 Spicchi Aglio
3 Cucchiaini Succo Di Limone
Olio D'oliva
Sale
Pepe Nero Macinato

Note

Luogo: Jugoslavia.