Ajvar (Salata sarbeasca de vinete si ardei)

Ajvar, este o reteta tipica bucatariei sarbesti. In Serbia, se mai numeste ” Caviarul saracului” sau ” Salata sarbeasca”. Salata aceasta a devenit cunoscuta, in Yugoslavia, dupa cel de-al doilea razboi mondial.
Etimologia cuvantului ” ajvar” provine de la cuvantul turcesc „havyar” care inseamna ” caviar”.
Ajvar, poate fi servit alaturi de pljeskavica (plescavita), carne si alte preparate din carne.
Ingrediente:
-500g ardei rosii
-250g vinete
-2 catei de usturoi
-1 ceapa
-50 ml ulei
-sare
-piper
-boia
-putin otet
Mod de preparare:
Vinetele si ardeii se vor spala si se vor pune la copt. Se pot coace pe gratar sau in cuptor. Pentru a le coace in cuptor, trebuie pusa o hartie de copt intr-o tava, se aranjeaza vinetele si ardeii in ea, iar tava se da la cuptor.



Se vor lasa in cuptor, pana cand sunt moi. *Vinetele si ardeii*

mei au fost moi in acelasi timp, dar daca ale voastre nu vor fi moi, scoateti ce e moale si mai lasati restul pana vor fi la fel ca si cele scoate prima data.



Se vor lasa o idee la racit, dupa care se vor curat.



Vinetele si ardeii se pot toca cat se poate de marunt sau se pot baga la blender. *Eu am ales blenderul pentru ca imi place sa simte salata fina.*



Piureul rezultat se pune intr-un bol.



Acum, se curata, se spala si se rade usturoiul si dupa, ceapa.



Se sezoneaza cu sare, piper si putina boia.



Se adauga uleiul si se freaca bine.



La sfasit se adauga otet, dupa gust



Se poate servi imediat sau se poate conserva in frigider pentru cateva zile.



Pofta buna!!



Sursa: http://lauracristinachelciov.blogspot.ro