



Ayvar

Ayvar



5 melanzane
5 pepe rosso
5 spinaci d'aglio
5 cipolla
2 pomodori
1 tazzina di caffè olio d'oliva
1 cucchiaino di sale

- # Sopra delle melanzane e pepe si fanno i tagli. Poi si arrossiscono e si sbuciano.
- # Le cipolle si tagliano in rotonde. Gli spicchi si tagliano poi i pomodori si tagliano come il dado.
- # Nella pentola si mette olio d'oliva dopo aver riscaldato si aggiungono cipolle e si arrossiscono poi si aggiungono gli aglio.
- # Poi si aggiungono i pomodori e si arrossiscono finché cambiano le forme.
- # Poi si aggiungono le pepe e si pizzica sale. Si bollisce bene.
- # La miscelata si fa passare dal blender.
- # Poi si rimette sul fuoco e si bollisce per una bollita.
- # Si riempisce nel barattolo. Poi si coperta perfettamente e si inverte.
- # Si fa aspettare per una notte così. Poi il barattolo si inverte. E si può conservare finché per un anno.

Nota: Ayvar è un sugo famosa in Macedonia.