



Domáca harissa

Na harissu budete potrebovať:

2 stredne veľké červené papriky
3 chilli papričky
3 strúčiky cesnaku
2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku
2 čajové lyžičky mletej rímskej rasce
2 čajové lyžičky mletého koriandra
1 čajovú lyžičku údenej mletej papriky
šťavu z 1/2 citróna
2 polievkové lyžice olivového oleja
soľ a čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Papriky opečte tak, aby boli čierne. Vložte ich do misy a prikryte potravinovou fóliou, aby sa zaparili. Papriky očistite od spálenej vrstvy a nakrájajte na väčšie kusy. Chilli papričky zbavte jadierok a nakrájajte.

Do vysokej nádoby vložte: plátky červenej papriky, chilli papričky, cesnaky, paradajkový pretlak, rímsku rascu, koriander, mletú údenú papriku, citrónovú šťavu, olivový olej, soľ a čierne mleté korenie.

Všetko spolu rozmixujte tyčovým mixérom. Harissa má dlhú trvanlivosť. Naložte ju do uzatvárateľnej nádoby, zalejte trochou olivového oleja a uchovávajte ju v chladničke.