

Harissa

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 3 stroužek
- olivový olej 5 lžíce
- římský kmín 1 lžíce
- koriandr 1 lžíce
- sušená chilli paprička 10 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Sušené červené chilli papričky zbavíme stopek a části semen. Nasekáme je a zalijeme teplou vodou, kde je necháme asi 30 minut bobtnat.

Česnek očistíme a nasekáme najemno. Na suché pánvi opražíme koriandr s kmínem. Umeleme je v jemný prášek. Do hmoždíře dáme okapané chilli papričky, česnek, trochu soli a připravený prášek.

V hmoždíři vše třeme a postupně přiléváme trochu oleje. Harissa by měla být konzistencí podobná majonéze.

Pokud nespotřebujeme harissu všechnu najednou, dáme ji do vzduchotěsné nádoby a povrch lehce

přelijeme olivovým olejem. Správně skladovaná harrisa vydrží v lednici 2 - 3 týdny.