



HARRISA

SKŁADNIKI NA 1 SŁOIK 200-250 ML

- 25 sztuk świeżych lub suszonych papryczek chilli (możesz mieszać świeże i suszone)
- 1 słodka czerwona papryka
- 6 ząbków czosnku
- 2 łyżeczki mielonego kuminu (kminu rzymskiego)
- 2 łyżeczki mielonej kolendry
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżki oliwy
- Ja dodaję jeszcze kilka szt. suszonych pomidorów, których w oryginalnym przepisie nie ma, ale wszystko kwestia wyobraźni kulinarnej 😊

PRZYGOTOWANIE:

1. Papryczki chilli (niezależnie czy używasz świeżych czy suszonych) umieść w misce i zalej gorącą wodą. Mocz przez 30 minut.
2. Słodką paprykę przekrój na pół i umieść w naczyniu żaroodpornym skórą do góry. Piecz przez ok. 20-25 min. w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C, nastawionym na górną grzałkę (grill). Papryka gotowa jest, gdy jej skórka stanie się czarna.
3. Wyjmij naczynie z papryką z piekarnika i przykryj szczelnie folią spożywczą. Odstaw na 10 minut. Zdejmij z naczynia folię i gdy papryka przestygnie, usuń z niej skórę, ogonek i nasiona.
4. Papryczki chilli odcedź z wody. Usuń z nich szypułki i nasiona. Czosnek obierz z łupinek i umieść w misie robota kuchennego razem z pozostałymi składnikami harissy - upieczoną słodką papryką, przyprawami i oliwą.
5. Zmiksuj na gładką pastę. Uważaj przy otwieraniu misy robota kuchennego, bo od ostrości chilli unoszącej się w powietrzu może zakręcić się łza w oku. Przetłóź harissę do czystego słoiczka (ja słoiczek myję, wyparzam i suszę, ale można też umyć słoik w zmywarce) i zalej z wierzchu warstewką oliwy, co ochroni ją przed zepsuciem.
6. Pastę harissa przechowuj w lodówce w szczelnie zamkniętym słoiku. Dbaj o to, aby z wierzchu była zawsze zalana warstewką oliwy. Harissę z suszonych papryczek chilli można przechowywać w lodówce nawet 3 miesiące.

