



MUHAMMARA

SKŁADNIKI

- 3 czerwone papryki (400 g po wyjęciu nasion tj. około 1kg świeżej papryki)
- 60-70 g orzechów włoskich
- 1 łyżka syropu klonowego zmieszanego z 2 łyżeczkami octu balsamicznego (może być również cukier jeśli brak syropu)
- ¼-½ łyżeczki ostrych płatków chili (w zależności od upodobań)
- 1 łyżeczka kuminu
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego (opcjonalnie)
- ¾ łyżeczki soli
- 1 mały ząbek czosnku, zmiążdżony
- garść bułki tartej, do zagęszczenia (opcjonalnie)
- 1 łyżka oliwy z pierwszego tłoczenia, do podania (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzej piekarnik do 200° C. Umyj papryki, przetnij na pół, wyciągnij nasiona oraz membrany i przekrój jeszcze raz na pół (wzdłuż). Połóż papryki na blaszce do pieczenia zewnętrzną częścią do spodu i piecz przez jakieś 40 minut. Po 30 minutach, obróć je na drugą stronę na kolejne 10 minut.
2. W międzyczasie, na suchej patelni delikatnie podpraż orzechy włoskie. Prażenie nada im trochę ciemniejszego koloru i wydobędzie z nich piękny aromat.
3. Zanim wyciągniesz papryki z piekarnika, przygotuj miskę, szczypce do grila i kuchenną folię samoprzylepną. Otwórz piekarnik, szybko przełóż gorące papryki do przygotowanej miski i zabezpiecz szczelnie folią samoprzylepną lub plastikową reklamówką. Chodzi tu o to by skórka obluźowała się pod wpływem pary gdyż dużo łatwiej ją potem ściągnąć.
4. Po 15 minutach, przetnij folię i pozwól paprykom ostygnąć tak by nie poparzyć sobie palców. Gdy już trochę ostygną, ściągnij z nich skórę – najlepiej zrobić to zaczynając od czubka papryki.
5. Do malaksera wrzuć podprażone orzechy włoskie i zmiel na drobno. Dodaj obrane papryki, płatki chili, ½ łyżeczki soli, czosnek, kumin, melasę i koncentrat pomidorowy. Zamknij górę malaksera bo ta pasta nie jest gęsta jak hummus i może wyskoczyć!). Jeśli chcesz ją trochę zagęścić i nie unikaszk glutenu, dodaj garść bułki tartej.
6. Dopraw resztą soli, jeśli masz taką potrzebę i podawaj z posypką np. czarnego sezamu lub czarnuszką.