



Pasta Harissa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ostra pasta, która idealnie sprawdzi się jako baza do marynat. Jeśli lubisz pikantne dodatki do mięsa lub chleba, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Papryczki namaczamy 30-40 minut w gorącej wodzie, następnie osuszamy, pozbawiamy pestek i szypułek.

Krok 2

Przygotowane papryczki siekamy na drobne.

Krok 3

Miksujemy na gładką pastę papryczki, czosnek i oliwę. Dosypujemy pozostałe przyprawy i dokładnie mieszamy.

Krok 4

Gotową harisę przekładamy do słoiczków, polewamy na wierzchu oliwą i szczelnie zamykamy.

Wskazówki

Zamknięta może stać w lodówce około miesiąca, ale nawet po tym czasie nic się z nią nie dzieje.

Składniki:

24 suszone papryczki chili

łyżeczka soli

6 ząbków czosnku

3-4 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżeczki mielonej kolendry

2 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego