

Domácí harissa

<https://www.chillikuchyne.cz/domaci-harissa/>



2 sklenice Porce - **150 Kč**



50 min Příprava



Červená paprika
1 ks



Ancho chilli papričky
60 g



Chipotle
60 g



Česnek
4 stroužky



Citronová šťáva
2 lžíce



Koriandr
mletý; lžíčka



Kmín
mletý; lžíčka



Sůl
lžíčka



Olivový olej
1/2 hrnku

Ďábelsky rudá a stejně tak pálivá, je vynikající **tuniská omáčka jménem harissa**. V okamžiku, kdy si zvyknete harissu používat v kuchyni, již ji nedáte z ruky. Je totiž perfektní pro dochucení jídel od omáček, přes polévky či kuskus až po ryby a maso. Ať už ji budete používat neředěnou, či občas zmírníte pálivost olivovým olejem, **domácí harissa** osvěží každý váš kuchařský výtvar.

Postup

Nakrájejte papriky na poloviny a opékejte při vysoké teplotě, **až slupka zhnědne a začne vonět**. Přeneste je do misky a nechte zhruba deset minut přikryté - pára vám později usnadní loupání. Vychladlé papriky oloupejte.

Očistěte **sušené chilli papričky** a zbavte je stopek a jader (doporučujeme použít rukavice). V míse je přelijte vařící vodou a nechte je 30 minut rehydratovat. Poté vodu slijte.

Všechny suroviny **rozmixujte dohladka**. **Podle vlastní chuti dochuťte** či přilijte trochu oleje, zdá-li se vám harissa příliš hustá. Budte však opatrní s citrónovou šťávou.

Hotovou omáčku nalijte do sklenic a uchovávejte v chladničce.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>