

Pasta berbere

<https://www.chillikuchyne.cz/pasta-berbere/>



2 sklenice Porce - **150 Kč**



30 min Příprava



Hřebíček
12 ks



Kardamom
1/2 lžičky



Pepeř
1/2 lžičky



Nové koření
1/2 lžičky



Pískavice řecké seno
1 lžička



Koptský kmín
1 lžička



Semena černuchy seté (černý kmín)
1 lžička



Aframon rajske zrno
1 lžička



Uzená paprika
85 g



Cibule
1/2 hrnku; sušené vločky drcené



Kayenský pepeř
1/2 lžice



Zázvor
1 lžička; mletý



Muškatový oříšek
1/2 lžičky; mletý



Kurkuma
1/4 lžičky; mletá



Skořice
1/4 lžičky; mletá



Česnek
1 lžice; drcený



Bazalka
1 lžice



Sůl
1 lžička



Arašídový olej
1/2 hrnku



Červené víno
1/2 hrnku; suché

Proč právě tento recept? **Berbere** jako pasta i jako koření se je jednou ze surovin v našich receptech, [etiopské kořeněné čočce](#) a [křehkém hovězím masu v omáčce berbere](#). Pasta berbere je výjimečná především tím, že ji jako jednu z mála věcí na českém trhu nekoupíte. Zcela originální suroviny, se kterými je zážitek pracovat, však ano. Nebojte se neznámého a připravte si svou vlastní pastu berbere.

Postup

Upřažte a nadržte prvních osm surovin. Pak je dobře promíchejte se zbývajícími ingrediencemi. Pasta berbere spolehlivě vydrží v uzavřených sklenicích v lednici.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>