

Link do produktu: <http://www.wrocmidoziol.pl/harissa-50g-p-160.html>



Harissa (50g)

Cena	4,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5906723369361
Producent	NMR

Opis produktu

Harissa to mieszanka przyprawowa która jest powszechnie stosowana w kuchni Afryki Północnej, a w szczególności w kuchni Tunezji. Podstawowy składnik harissy stanowi papryka chilli z dodatkiem czosnku, kolendry oraz kminu rzymskiego, które to przyprawy są typowe dla potraw z tego obszaru świata. Kuchnia tunezyjska należy bowiem do najkierunkniejszych na świecie, a w potrawach dominuje czerwony kolor.

Harissa bardzo często podawana jest jako przekąska, jedzona jest z bagietką i polewana oliwą dla złagodzenia smaku. Ostrość harissy zmniejsza się wraz z dodaniem do niej oliwy z oliwek. Tunezyjczycy w ten sposób regulują ostrość przyrządzanych przez siebie potraw.

Harissa w kuchni arabskiej ma podobną rolę co musztarda w naszej kuchni. Harissa NMR znajduje zastosowanie jako przyprawa do każdego rodzaju mięsa grillowanego, smażonego lub pieczonego, do jajek na twardo lub jajeczniczy, jako składnik sosu pomidorowego oraz zup lub jako dodatek do kuskusu. Można ją również dodawać do puree ze świeżych pomidorów i podawać jako dip do kebabów lub przekąsek. Po połączeniu z jogurtem naturalnym Harissa NMR jest doskonałą marynatą do mięsa wieprzowego i drobiu.

Przygotowanie pasty z Harissy NMR

Do sproszkowanej mieszanki przyprawowej dodać oliwę z oliwek w ilości zależnej od oczekiwanej ostrości oraz konsystencji przygotowywanej pasty, a następnie dokładnie wymieszać do uzyskania konsystencji jogurtu. Tak przygotowaną pastę można zużyć zaraz po przyrządzeniu lub przełożyć do szczelnego słoika a powierzchnię zalać warstwą oliwy z oliwek, która zabezpieczy harissę przed dostępem powietrza. Tak przygotowaną pastę można przechowywać w lodówce do 3 tygodni.

Skład mieszanki Harissa NMR: kolendra, kmin rzymski, papryka, czosnek (zawiera dwutlenek siarki), chilli, sól

Nie zawiera konserwantów i wzmacniaczy smaku