

Harissa pasta | Harrisa suha mješavina začina 05.04.2018

Harissa je začinska mješavina, bolje rečeno začinska pasta, porijeklom iz sjeverne Afrike, napravljena od svježih ili sušenih chilly-a, korijandera, kumina, češnjaka, soli i maslinovog ulja.

U harrisa začinsku mješavinu ili pastu se može dodati i metvice i origana.



Sastojci za Harissa pasta

- 100 g od koštica očišćeni chilly
- 30 g svježeg češnjaka
- 15 g soli
- 12 g mljeveni kumin
- 14 g mljeveni korijander
- 100 - 120 g maslinovog ulja



Sastojci za harissa prah, suhu začinsku mješavinu

- 10 g 19 % suhog mljevenog chilly
- 9 g 17 % češnjak u granulama
- 15 g 29 % mljeveni kumin
- 18 g 35 % mljeveni korijander

Recepta za harissu ima skoro koliko i onih za curry, svako selo ima neki tajni dodatak.

Vidio sam da se u puno recepta umjesto [kumina](#) stavlja [kiml](#). Kiml je samo imenom i izgledom sličan kuminu i ne stavlja se u harrisu.

Postoji **harissa pasta** i **harissa začinska mješavina (prah) suhих začina**.

Češnjak za **harissa pastu** očistim i protisnem (ako radim više onda ga nasječem) te protisnuti i onaj dio koji je ostao u preši, zajedno sa nasjeckanim chilliyem i maslinovim uljem štapnim mikserom izradim u finu pastu.



Harrisa prah, suhi začin čuvajte bez svjetla i doticaja zraka.

Harissa pastu potom začinim soli, mljevenim suhim kuminom i korijanderom.

Količina svježeg češnjaka ovisi o njegoj jačini.

Količina maslinovog ulja može varirati jer neki **čili za harissu** je mekaniji, odnosno ima više mesa od drugih. Pasta mora na kraju biti gusta, miksajte čim dulje da se sastojci dobro prožmu.

Kombinirajte više vrsta chilliy za vašu **osobnu notu harissa paste**.

Pazite kod **spremanja harissa paste** da nosite rukavice jer sve sa čime dodete u dodir bit će zaljučeno.

Harrisa spice može u zatvorenim bočicama stajati i par mjeseci na hladnome. *Stajanjem harissa pasta fermentira i mjenja okus (na bolje).*

Za **harissa prah, suhu mješavinu začina za harissu** meljem birds eye sa košticama jer su suhi birds eye jako sitni. Koristite li neki veći chilly, izvadite mu koštice prije mljevena. *Probajte harissu sa dimljenim čilijem.*

Mljeveni chilly (obično ga meljem u mlincu za kavu), promješajte sa češnjakom u prahu, mljevenim kuminom i korijanderom.

Suhu harissa mješavinu koristimo tamo gdje ne želimo maslinovo ulje, ja je koristim kod izrade merenga janjećih pečenica.



www.moja-kuhinja.com