



# Juha s hariso in sladkim krompirjem

⌚ 45–60 Min   

## Priprava

### Sestavine 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|             |                        |
|-------------|------------------------|
| 0.5 kg      | Sladkega krompirja     |
| 1           | Čebula                 |
| 2 stroka    | Česna                  |
| 1 skodelica | Svežega peteršilja     |
| 800 ml      | Piščančje jušne osnove |

#### Za začimbno mešanico harisa

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 7 žličk  | ♦ Čili Birdseye       |
| 6 žličk  | ♦ Koriander celi      |
| 4 žličke | ♦ Kumina mleta        |
| 1 žlička | ♦ Česen zrnasti       |
| 4 žličke | ♦ Morska sol jodirana |
| 3 žličke | ♦ Paprika sladka      |

- 1 Najprej olupite in narežite slaki krompir. Premažite ga z malo olja in pecite v pečici 20 minut na 150°C.
- 2 Medtem olupite in na drobno narežite čebulo in česen. Popecite na malo olivnega olja, da postaneta prosojna. Dodajte jušno osnovo in zavrite. Nato dodajte sladki krompir in vse skupaj zmešajte s palčnim mešalnikom.
- 3 Po okusu začinite s ščepcem soli in popra ter kuhajte še kratek čas. Medtem pripravite mešanico začimb harisa. V posodi zmešajte vse začimbe, omenjene v sestavinah, in pretlačite z možnarjem.

**NAMIG:** Uporabite lahko tudi našo že pripravljeno harisa začimbno mešanico.

- 4 Za posebno aromatičen okus juhi pred serviranjem dodajte 2 žlici harise. Postrezite s sveže sesekljanim peteršiljem.
- 5

