



Harissa juha od batata

🕒 45–60 Min   

Priprema

- 1 Prvo ogulite i narežite batat na kockice. Zatim premažite s malo ulja i pecite u pećnici zagrijanoj na 150° 20 minuta.
- 2 U međuvremenu, ogulite i sitno nasjeckate luk i češnjak. Pržite ih na tavi na malo maslinovog ulja dok ne postanu prozirni. Dodajte pileći temeljac i zakuhajte. Zatim dodajte batat i sve miksajte ručnim mikserom.
- 3 Začiniti po ukusu s prstohvatom soli i papra i još jednom kratko prodinstajte.
- 4 Za posebno aromatičan okus, prije posluživanja u juhu dodajte 2 žlice Harissa mješavine začina. Juhu poslužite sa svježim nasjeckanim peršinom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

0.5 kom	Batata
1 kom	Bijeli luk
2 kom	Češnja češnjaka
1 šalica	Svježeg peršina
800 ml	Pilećeg temeljca
2 žlice	♦ Secrets of Morocco Harissa

