



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

