

Zupa z batatów z Harissą

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na zupę

0.5 kg	Słodkie ziemniaki (bataty)
1 szt	Biała cebula
2 szt	Ząbki czosnku
1 szklanka	Świeża pietruszka
800 ml	Bulion z kurczaka

Na harrisę

7 łyżek	Płatki chili
6 łyżek	Mielona kolendra
4 łyżki	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
1 łyżka	Czosnek granulowany
4 łyżki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
3 łyżki	Papryka Słodka mielona

Przygotowanie

1. W pierwszym kroku obierz i pokrój w kostkę słodkie ziemniaki. Następnie posmaruj odrobiną oleju i piecz w piekarniku w temperaturze 150° przez 20 minut.
2. W międzyczasie obrierz i pokrój w drobną kostkę cebulę i czosnek. Smaż je na patelni na odrobinie oliwy z oliwek, aż będą przezroczyste. Teraz dodaj bulion z kurczaka i zagotuj. Następnie dodaj batata i wszystko zmiksuj mikserem ręcznym.
3. Dopraw do smaku szczyptą soli i pieprzu i ponownie krótko duś. W międzyczasie przygotuj mieszankę przypraw harissa. W tym celu wymieszaj w misce wszystkie wymienione w składnikach przyprawy i rozgnieć w moździerzu.
4. Aby uzyskać szczególnie aromatyczny smak, przed podaniem dodaj do zupy 2 łyżki harissy. Zupę podawać ze świeżo posiekaną natką pietruszki.

WSKAZÓWKA: Pozostałą mieszankę przypraw można z łatwością przechowywać w zamkniętym słoiku przez kilka tygodni.

5