

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-harissa-1kg-p-181.html>



Przyprawa Harissa 1kg

Cena	35,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa Harissa



Co to jest Harissa?

Przyprawa Harissa jest bardzo popularna w kuchni tunezyjskiej. Ma piękny ciemnoczerwony kolor. Charakteryzuje się ostrym przyjemnie palącym smakiem. Wystarczy jej odrobina, by potrawie nadać odpowiedni smak i aromat. Hariss to przyprawa wyśmienita w smaku z przeznaczeniem głównie do wołowiny, wieprzowiny, drobiu, kuskus. Mieszanka przypraw pod magiczną nazwą Harissa to podstawa kuchni północnoafrykańskiej. Jest to ognisto-gorąca przyprawa używana do dodawania głębi różnym potrawom. Można ją również zmieszać z oliwą z oliwek, aby uzyskać pastę Harissa. Oprócz stosowania do mięs można ją dodawać do hummusu, dipów, gulaszu i wielu innych potraw.

Różnica między przyprawą harissa a pastą harissa.

Pasta Harissa to mieszanka suszonych lub świeżych przypraw, takich jak między innymi chili, kminek i czosnek. Przyprawa harissa jest używana na sucho, bez dodatku oleju i wody. Natomiast pasta charakteryzuje się właśnie dodatkową zawartością tych składników plus bardzo często dodatkiem miodu.

Skład naszego produktu

Skład: Kolendra, papryka ostra, kmin rzymski, chili grys, czosnek, sól morską