Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-harissa-40g-p-140.html



Przyprawa Harissa 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies014**
Kod EAN	**5902686970828**
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.

Przyprawa Harissa to wyjątkowa mieszanka inspirowana tradycyjną kuchnią północnoafrykańską, która doda Twoim potrawom intensywności i głębi smaku. Idealna do marynat, sosów, zup, mięs i warzyw. Ta unikalna kompozycja składników doskonale podkreśla charakter każdego dania, wprowadzając do niego wyraziste, pikantne nuty.

Składniki:

- **Kolendra ziarno mielona**: Dodaje przyprawie orzeźwiającego, cytrusowego aromatu, który świetnie balansuje intensywność innych składników.
- **Papryka Ostra**: Wprowadza wyraźny, pikantny smak, który nadaje harissie charakterystycznej ostrości.
- **Kmin Rzymski mielony**: Znany ze swojego ciepłego, ziemistego smaku, dodaje przyprawie głębi i aromatycznej intensywności.
- **Chili grys**: Wzmaga pikantność przyprawy, dodając jej ognistego charakteru.
- **Czosnek**: Wprowadza wyrazisty, aromatyczny smak, który idealnie komponuje się z pozostałymi składnikami.
- **Sól Morska**: Podkreśla i uwydatnia smaki wszystkich składników, dodając całości odpowiedniego balansu.

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 składniku plus bardzo często dodatkiem miodu.

Zastosowanie przyprawy harissa w kuchni

Harissa to wszechstronna przyprawa, która może wzbogacić smak wielu potraw. Oto kilka pomysłów na jej wykorzystanie w kuchni:

1. Marynaty

Harissa doskonale nadaje się do przygotowania aromatycznych marynat:

- **Do mięs:** Wymieszaj harissę z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, czosnkiem i jogurtem, aby stworzyć intensywnie przyprawioną marynatę do kurczaka, wołowiny czy jagnięciny.
- **Do ryb i owoców morza:** Dodaj harissę do oliwy z oliwek i soku z cytryny, aby stworzyć marynatę, która podkreśli naturalny smak ryb i owoców morza.



Mięso marynowane w przyprawie harissa

2. Sosy i Dipy

Harissa może stać się bazą lub dodatkiem do różnorodnych sosów:

- **Sos harissa:** Wymieszaj harissę z jogurtem naturalnym lub majonezem, aby stworzyć pikantny sos do kebabów, falafeli czy grillowanych warzyw.
- **Dip:** Dodaj harissę do hummusu lub guacamole, aby nadać im pikantności i głębi smaku.

3. Zupy i Gulasze

Harissa świetnie sprawdza się jako przyprawa do zup i gulaszy:

- **Zupy:** Dodaj łyżeczkę harissy do zupy pomidorowej, soczewicowej czy zupy dyniowej, aby nadać im wyrazistego smaku.
- **Gulasze:** Wzmocnij smak gulaszu wołowego, jagnięcego czy warzywnego, dodając do niego harissę na początku gotowania.

4. Potrawy z Grilla

Harissa to doskonały dodatek do potraw z grilla:

- **Warzywa:** Posyp warzywa, takie jak bakłażan, cukinia czy papryka, harissą przed grillowaniem, aby nadać im intensywny smak.
- **Mięsa:** Dodaj harissę do mięsa przed grillowaniem, aby stworzyć pikantną, aromatyczną skórkę.



Grillowane mięso przyprawione mieszanką harissa

5. Pieczone Warzywa

Harissa świetnie komponuje się z pieczonymi warzywami:

- **Ziemniaki:** Posyp ziemniaki harissą przed pieczeniem, aby nadać im pikantności.
- **Korzenne warzywa:** Dodaj harissę do marchewek, buraków czy selera przed pieczeniem, aby uzyskać bogaty, aromatyczny smak.

6. Makaron i Kasze

Dodaj harissę do dań z makaronem i kaszami:

- **Makaron:** Wymieszaj harissę z oliwą z oliwek i parmezanem, aby stworzyć prosty, ale wyrazisty sos do makaronu.
- **Kasze:** Dodaj harissę do kuskusu, bulguru czy komosy ryżowej, aby wzbogacić ich smak i aromat.

7. Jajka

Harissa doskonale komponuje się z potrawami z jajek:

- **Jajka sadzone:** Posyp jajka sadzone harissą, aby nadać im pikantności.
- **Szakszuka:** Dodaj harissę do szakszuki, aby podkreślić jej smak i nadać potrawie charakterystycznej ostrości.



Jajko z majonezem i przyprawą harissa

Harissa to przyprawa, która otwiera przed Tobą wiele kulinarnych możliwości. Jej intensywny smak i aromat mogą wzbogacić wiele potraw, nadając im wyjątkowego, wyrazistego charakteru. Eksperymentuj z harissą w swojej kuchni i odkryj nowe smaki!

Skąd pochodzi przyprawa harissa?

Przyprawa harissa pochodzi z regionu Maghrebu w Północnej Afryce, obejmującego takie kraje jak Tunezja, Algieria i Maroko. Jest szczególnie popularna w kuchni tunezyjskiej, gdzie odgrywa kluczową rolę jako podstawowy składnik wielu potraw.



Region Maghrebu w Północnej Afryce
pochodzenie przyprawy harissa

Historia i Tradycja

- **Tunezja:** Tunezja jest uważana za kolebkę harissy. Tradycyjnie przygotowuje się ją tam z suszonych papryczek chili, czosnku, soli, oliwy z oliwek oraz różnych przypraw, takich jak kmin rzymski i kolendra. Harissa jest często używana jako dodatek do kuskusu, zup, gulaszy oraz jako marynata do mięs.
- **Algieria i Maroko:** W tych krajach harissa jest również popularna, chociaż mogą występować różnice w składnikach i intensywności smaku. W Algierii harissę często dodaje się do potraw mięsnych i rybnych, natomiast w Maroku używa się jej zarówno jako przyprawy, jak i pasty dodawanej do różnych dań.

Globalna Popularność

- **Bliski Wschód i Europa:** Harissa zyskała popularność także poza Afryką Północną, szczególnie w kuchniach Bliskiego Wschodu i Europy. W wielu krajach można ją znaleźć w różnych formach, od pasty po proszek, w supermarketach i sklepach z żywnością etniczną.
- **Ameryka Północna i Australia:** Harissa stała się również popularna w kuchniach Ameryki Północnej i Australii, gdzie jest używana jako pikantny dodatek do różnych potraw, od kanapek po grillowane mięsa.

Kultura i Znaczenie

Harissa jest nie tylko przyprawą, ale również elementem kultury i tradycji kulinarnych Maghrebu. W wielu domach jest przygotowywana według rodzinnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Jej przygotowanie i używanie w potrawach jest często związane z różnymi świętami i uroczystościami, co podkreśla jej znaczenie w lokalnej kulturze kulinarnej.

Dzięki swojemu wyjątkowemu smakowi i aromatowi, harissa stała się symbolem kuchni północnoafrykańskiej, ciesząc się rosnącą popularnością na całym świecie.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Przedstawiamy Wam przepyszny przepis na spaghetti z krewetkami i dressingiem z harissy. Przygotowanie zajmuje tylko 20 minut i jest również bardzo zdrowe – świetnie nadaje się na posiłek w środku tygodnia. Czytaj dalej....



Pasta harissa – czyli pikantny czerwony sosu z Afryki Północnej. Składa się z prostych składników, takich jak czerwone chili, czosnek, ocet i przyprawy, i jest idealny do dodawania ostrości i ciepła do potraw, takich jak hummus, chili z soczewicy, sos do makaronu i nie tylko. Czytaj dalej....



Ten dip marchewkowy Harissa to fantastyczna, pełna smaku alternatywa dla hummusu! Jeżeli jesteś fanem tego typu dań to musisz go spróbować. Jest on zrobiony z przyprawionej, wolno pieczonej marchewki, która łączy się w kremowy dip z soczewicą, migdałami, pikantną pastą harissa lub przyprawą harissa, kolendrą, czosnkiem, sokiem z cytryny i oliwą z oliwek! Jest niesamowicie aromatyczny, super zdrowy i idealny do przygotowania kanapek, bądź jako dodatek do przekąsek. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Kolendra, Papryka Ostra, Kmin Rzymski, Chili grys, Czosnek, Sól Morska

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).