

Muhammara- turecka pasta paprykowo - orzechowa



ANIA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

chleb wieloziarnisty	1 kromka
papryka czerwona	1
przecier pomidorowy	1 łyżeczka
orzechy włoskie	15 dag
sok z granatu	3 łyżki
chilli	1/2 łyżeczki
kminek Prymat	1 łyżeczka
Sól ziołowa jodowana Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy, przecinamy na pół, wydrążamy gniazdo nasienne i grillujemy lub pieczemy w piekarniku. Ściągamy skórkę. Chleb prażymy na suchej patelni, skórkę odcinamy, środek kroimy w kostkę. Orzechy mielimy na drobno. Przekładamy do rozdrabniacza orzechy, paprykę, chleb, dodajemy przecier, sok z granatu, chilli, kminek i sól do smaku. Rozdrabniamy na jednolitą pastę. Formujemy małe kuleczki i nabijamy na wykałaczki z podpłomykiem lub kozim serem.