
Puree z marchewek z oliwkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1626 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

500 g marchewek,

2-3 ząbki czosnku,

kilka oliwek zielonych,

kilka oliwek czarnych,

1 łyżka kaparów,

1/2 łyżeczki ziaren kminku,

1 łyżka harissy (przepis w "ogolne"),

2 łyżki octu winnego,

100 ml oliwy,

sol.

1. Czosnek obrac i zmiadzc lub utrzec w porcelanowym moździerzu.
2. Marchewki umyc, obrac i przekroic wzdłuż na poł. Usunac i odrzucic rdzenie.
3. Przygotowane marchewki zalac wrzatkim i gotowac ok. 25 min. Wyjac, osaczyc i zetrzec na puree.
4. Puree z marchewek polaczyc z rozartym czosnkiem, ziarnkami kminku i rozrobiona w niewielkiej ilosci wody harissa. Osolic i dobrze wymieszac.
5. Ulozyc na polmisku, skropic oliwa i octem, przybrac kaparami oraz zielonymi i czarnymi oliwkami, po czym podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)