

Pikantna z harissą

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Zupa kuchni arabskiej.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 jajka -
- 4 ząbki czosnku -
- łyżeczka suszonej miety -
- 4 łyżki oliwy -
- łyżeczka koncentratu pomidorowego -
- łyżeczka łagodnej papryki -
- 1/2 łyżeczki kminu rzymskiego -
- 1/2 łyżeczki harissy -
- 1/2 bagietki -
- sól -
- 1,5-2 litry wody -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obieramy czosnek i rozcieramy go z solą i kminem. Mieszamy koncentrat z harissą i papryką, dodajemy odrobinę wody. Rozgrzewamy oliwę, wkładamy czosnek i koncentrat, smażymy, mieszając, około 15 minut. Wlewamy wodę, dodajemy miętę. Ubijamy jajko jak na omlet i wlewamy do wrzacej zupy. Robimy grzanki z bagietki. Przekładamy je do miseczek, poelwamy zupą i od razu podajemy. Zamiast wody można użyć bulionu z kostki.

