

עריסה מרוקאית



רכיבים

- גרם פלפל אדום
- ראשי שום קלופים
- 1/2 2/1 כפית זרעי כוסברה
- זר כוסברה
- כף פלפל אדום חריף (קאיין)
- כף מלח
- כפית זרעי כמון טריים, כתושים דק
- כוס שמן זית
- לימון סחוטים למיץ
- 1/4 4/1 כוס חומץ

הכנה

1. שוטפים את הפלפלים ומורידים את הראשים. משרים במים פושרים כ-30 דקות ומסננים.
2. טוחנים את הפלפלים עם שום, גרגרי ועלי כוסברה במטחנת בשר בעלת חורים גדולים.
3. מתבלים, מוסיפים שמן זית, מיץ לימון וחומץ ומערבבים למרקם אחיד.

30 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕