

Put oko svijeta s domaćom junetinom: Harira



 Jednostavan

Tradicionalna marokanska juha (čorba) koja obilježava ramadanski mjesec muslimanskog svijeta. Naime, svako se večer pri zalasku sunca baš ovom juhom i molitvom prekida cjelodnevni post tijekom ramazana. Harira je čorba koja se radi od slanutka, leće, rajčice uz dodatak junetine ili ovčetine, domaće kokoši ili samo povrća. Karakterizira je puno začina, a poslužuje se uz dosta svježeg peršin lista i cijedenog soka limuna.



Maroko je zemlja s mog top 5 popisa za obići čim se putovanja malo otvore i svijet opet zaživi punim plućima. Do tada, pokušala sam malo istražiti i čuti iskustva onih koji su imali prilike uživati u ovoj moćnoj čorbi za koju kažu kako je pravo zimsko jelo za hladne dane i duge noći, jer okrepljuje i vraća snagu. Jednako je ukusna u mesnoj i Vege varijanti i privlači sve prisutne svojim neodoljivim mirisom. Hvala Boris na podijeljenom iskustvu i originalnom kompletu posuđa za posluživanje Harire koje je stiglo iz Maroka. Recept koji ću danas napisati jednostavan je i prihvatljiv nama u Hrvatskoj i sve ove namirnice moći ćete pronaći bez problema.

Sastojci:

- 1 kg juneće potkoljenice ("močing")
- 1 limenka slanutka
- 1 limenka leće
- maslinovo ili neko dr.biljno ulje
- 1 veći ljubičasti luk
- 2 stabljike celera s lišćem
- do 3 litre junećeg temeljca ili juneće kosti
- 6 rajčica
- 1 vezica peršin lista
- korijander
- 1 žlica mljevenog đumbira
- 1 žlica cimeta
- 1/2 žlice kurkume
- 3 žlice paste od rajčice
- 1 šalica riže dugog zrna
- sol, papar

brašno (opcionalno)

Za posluživanje:

limun i sjeckani peršin list



Ovo je popis namirnica za 6 osoba i pripremite veću dublju posudu za kuhanje. Zamolite u Mesnici Ravlić neka vam nasjeckaju junetinu na kocke.





Nasjeckajte peršin list, celer stabljikaš i luk. Razrijedite koncentriranu rajčicu u malo vode. Procijedite slanutak i leću. Ogulite rajčicu i nasijecite na kocke, ali uklonite sjemenke. Zagrijte temeljac do vrenja ili pripremite juneću kost koju ćete kuhati u čorbi. Zagrijte ulje u većoj posudi i dodajte nasjeckanu junetinu. Zapecite sa svih strana do karamel boje i korice. Dodajte nasjeckani luk i celer, narezanu rajčicu, juneću kost, slanutak, začine i zalijte s vodom neka prekrije sve sastojke, poklopite. Kuhajte na laganoj vatri cca 30 minuta. Dodajte ocijeđenu leću, razrijeđenu pastu od rajčice, nasjeckani peršin list i korijander i zalijte s 2,5 litre vode ili temeljca ako niste stavili kost da se kuha. Poklopite i kuhajte na laganoj vatri cca 60 minuta. Dodajte rižu, promiješajte i kuhajte još cca 15 minuta. Probajte, posolite i popaprite. Ako želite gušću čorbu, razrijedite malo brašna s toplom juhom iz posude i vratite. prokuhajte još 5 do 10 minuta i poslužite uz puno peršin lista i cijedenog limuna. Umjesto riže možete

koristiti i neku sitnu tjesteninu ili bulgur.



