

# Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

written by Andreea



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci este o pasta foarte repede de pregatit, cu o culoare superba si delicioasa! Poate fi consumata in special vara, dar si iarna atunci cand va este dor de zilele toride.

Puteti manca aceasta pasta de ardei copti si in zilele de post, sau atunci cand nu doriti sa consumati carne. Eu una o iubesc si as fi bucuroasa oricand sa o servesc alaturi de o felie de paine cu maia, sau alaturi de bastonase din legume sau lipii fierbinti.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

Pasta aceasta de ardei copti despre care va spun astazi se poate folosi cu succes si la sandwichuri sau ca baza pentru lipii cu legume.

Pe blog mai gasiti o idee de pasta de fasole sau oua umplute cu pasta de naut.

Pentru aceasta pasta aveti nevoie de ardei copti. Puteti coace voi ardeii acasa pe o tabla sau puteti folosi ardei copti la borcan, din aceia cumparati. De cativa ani incoace eu obisnuies sa coc acasa mai multi ardei, pe care ii curat si pe care ii pun in pungute la congelator, in portii individuale. Cand imi este dor de muhammara, scot de la congelator o portie de ardei, decongelez si folosesc in mod obisnuit.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

Pentru a obtine o pasta consistenta, groasa si tartinabila, avem nevoie de paine pentru a o ingrosa. Folositi o paine mai tare si mai crocanta, nu din cea alba si pufoasa. Daca nu aveti paine mai tare, o puteti usca in cuptor pentru 10 minute. Dupa ce ati uscat-o, o veti da prin blender pentru a obtine un pesmet grosier, nu foarte fin.

Referitor la condimente, nu aveti nevoie de prea multe pentru aceasta pasta. Pentru inceput, va sfatuiesc sa faceti pasta dupa aceste ingrediente date, dupa care, cu timpul puteti modifica gustul dupa cum va doriti. Spre exemplu, aceasta pasta contine si fulgi de ardei. Puteti face pasta mai picanta sau mai putin picanta. Daca nu mancati deloc picant, puteti sa nu adaugati, insa eu va spun ca intr-adevar conteaza putin picant aici.

Un condiment foarte important in aceasta pasta este melasa de rodii. Sper din tot sufletul sa gasiti aceasta melasa si sa o folositi pentru ca ea da un gust aparte pastei de ardei. Gasiti melasa de rodii la magazinele cu specific arabesc sau turcesc, sau chiar in supermarket-uri, la sectiunea de produse asiatice. Daca nu gasiti deloc aceasta melasa, folositi 1 lingurita de miere si 1 lingurita de otet balsamic.

- Ingrediente:
- 3 ardei copti, curatati de coaja si de seminte
- 2 felii de paine mai tare
- 70 g miez nuca
- 1 catel usturoi
- 1/2 lingurita fulgi de ardei iute
- 1/2 lingurita suc de lamaie
- 1 lingurita chimion pudra
- 1 lingurita melasa de rodii
- 2 lingurite ulei de masline
- sare
- piper

Taiati cuburi cele 2 felii de paine si puneti-le intr-un blender mai puternic. Porniti blenderul si mixati pana obtineti un pesmet grosier, cam de marimea boabelor de orez. Scoateti pesmetul obtinut si lasati-l deoparte.

In acelasi blender puneti nucile si pulsati de cateva ori pana obtineti bucatele de marimea bobului de mazare. Puteti mixa nucile si mai mult pentru o pasta mai fina. Scoateti nucile si lasati-le deoparte.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

In acelasi blender puneti ardeii copti, usturoiul, fulgii de ardei, sucul de lamaie, chimionul, melasa de rodii, uleiul de masline, sarea si piperul. Blendati pana obtineti o pasta fina. Gustati si potriviti de condimente.

La final adaugati pesmetul si nucile. Amestecati totul bine si mai gustati o data pentru a potrivi toate condimentele dupa gustul vostru.

Puteti lasa pasta in frigider pana in momentul servirii sau puteti consuma imediat. Rezista la frigider cateva zile bune.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

Turnati pasta intr-un bol, faceti o adancitura si turnati inca o lingura de ulei de masline. Presarati menta proaspata, fulgi de ardei (optional) si nuci.

Serviti alaturi de lipii fierbinti, sau paine cu maia. Dupa cum spuneam, puteti folosi aceasta pasta si in sandwichuri sau in lipii si wraps.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

Enjoy!