

Mojo Picón

Mojo Picón je crveni pikantni umak s češnjakom; uz zeleni umak (Mojo Verde) jedan je od dva najpoznatija umaka tipična za kuhinju Kanarskih otoka.



Sastojci:

- 1 glavica češnjaka
- 2-4 suhe chili papričice
- 1/2-1 žlica mljevene paprike*
- 1-2 dl maslinovog ulja**
- 2-3 žlice bijelog vinskog octa
- 1/2 žličice mljevenog kumina***
- 1 paketić šafrana
- soli prema potrebi

Priprema:

1. Prelijte chili papričice vrelom vodom i ostavite ih pola sata da omekšaju. Očistite ih od sjemenki i narežite na kolutiće. Češnjak očistite i po potrebi narežite.
2. Češnjak, chili, mljevenu papriku, ocat, kumin, šafran, malo soli i žlicu-2 ulja izmiješajte te izmiksajte u blenderu ili štapnim miskerom. Uz dodavanje preostalog ulja, izmiksajte u pastu. Ako je potrebno, još dosolite i-ili dodajte octa.

Napomene: Ovako pripremljen umak poslužite s ribom ili mesom, najbolje uz 'zgužvani' krumpir (Papas Arrugadas). Umak može u poklopljenoj posudi u hladnjaku stajati nekoliko dana. Izvor recepta je džepna kuharica 'Garlic recipes'; izdavač je Beate Timm. * U receptu je navedena žličica mljevene ljute paprike. Kako mi s tom količinom umak nije izgledao dovoljno crveno, dodala sam još mljevene paprike (manje ljute). Jednom sam za pripremu koristila makedonski bukovec (srednje ljut) i umak je bio odličan. U svakom slučaju, količinu ljute paprike prilagodite svojoj sklonosti pikantnom. :) ** U receptu je navedeno 2 dl ulja. Meni je bilo dovoljno 1-1, 5 dl; sve ovisi koliko gust umak želite. U nekim izvorima sam našla da za zgušnjavanje umaka (i ublažavanje ljutine) dodaju kruh ili pečena pileća prsa pa možete pokušati i na taj način - nama je (i) bez toga super. *** Kumin (engl. Cumin) nije kim (engl. Caraway). Više recepata karakterističnih za kuhinju Kanarskih otoka naći ćete na tagu [kanari](#), a više o Kanarskim otocima (španjolskom arhipelagu koji se nalazi zapadno od sjeverne obale Afrike) [ovdje](#). Recept je napisan 18.12.2009.