

Link do produktu: <https://rafex.eu/marokanska-przyprawa-do-warzyw-1-kg-p-200771.html>

Marokańska **Przyprawa** Do Warzyw 1 Kg



rafex.eu

Cena	24,77 zł
Numer katalogowy	RAFEX000666
Kod EAN	05902888137043
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

kminek, kolendra, chili w proszku, wędzona słodka papryka, cynamon, ziele angielskie, imbir, cayenne i goździki

Charakterystyka

Przyprawy marokańskie mogą się różnić ze względu na rejon pochodzenia, są to mieszanki charakterystyczne dla rejonu Maroka, dość ostre i wyraziste.

Zastosowanie

Stosowane są głównie we wszelkiego rodzaju daniach jednogarnkowych (m.in. do narodowego gulaszu Maroka, Tajine), a także do ryżów i kasz.

Tajine z jagnięciny

Składniki:

:

0,5 kg jagnięciny

Oliwa

Duża cebula

2 ząbki czosnku

250 ml bulionu warzywnego

250 ml pasaty pomidorowej

0,5 kg pokrojonej w kostkę dyni

200 gr ciecierzycy z puszki

Marokańska przyprawa do warzyw

Mięso pokroić w kostkę i zostawić na noc w marynacie z oliwy i przyprawy, usmażyć mięso, następnie zdjąć je z patelni i usmażyć cebulę z czosnkiem — po przysmażeniu mieszać je z mięsem, bulionem, pasatą i gotować ok 2,5 godziny.