Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 16:12

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



Marokańska **Przyprawa** Do Warzyw 1 Kg

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 głownie 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 zmieszać je z mięsem, bulionem, pasatą i gotować ok 2,5 godziny.