

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



## Marokańska **Przyprawa** Do Warzyw 1 Kg

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>24,77 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>RAFEX000666</b>    |
| Kod EAN          | <b>05902888137043</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### 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.