Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 09:17

Link do produktu: https://rafex.eu/marokanska-przyprawa-do-warzyw-50-g-p-200772.html




# Marokańska **Przyprawa** Do Warzyw 50 G

| | |
|---|---|
| Cena | **2,99 zł** |
| Numer katalogowy | **RAFEX000667** |
| Kod EAN | **05902888137050** |
| Producent | **Rafex** |

## Opis produktu

Skład

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

Charakterystyka

Marokańskie przyprawy są zróżnicowane w zależności od regionu, z którego pochodzą. Ostry i wyrazisty smak, będący dla wielu wyjątkowo pożądanym, to bardzo często spotykany element w kuchni Maroka.

Zastosowanie

Przyprawa sprawdzi się doskonale w przygotowywaniu charakterystycznych dla marokańskiej kuchni jednogarnkowych dań, w których spotykamy między innymi bogactwo warzyw.

Tajine z jagnięciny

**Składniki:**
:

500 g mięsa jagnięcego

Oliwa z oliwek

1 duża cebula

2-3 ząbki czosnku

250 ml bulionu z warzyw

250 ml przecieru, passaty pomidorowej

500 g dyni (kostka)

200 g ciecierzycy z puszki

Marokańska przyprawa do warzyw RAFEX

Mięso kroimy w kostkę i na noc zostawiamy w marynacie z oliwy i przyprawy. Następnie zdejmujemy je z patelni i smażymy czosnek oraz cebulę, następnie zdjąć je z patelni i usmażyć cebulę z czosnkiem. Później łączymy **Składniki:**
 z passatą i bulionem. Gotujemy 2-2,5 godziny i gotowe.