Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 19:37

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



Marokańska **Przyprawa** Do Warzyw 50 G

Cena	**2,96 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.