Maklube sa Ras el Hanut



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu Ras el Hanut zacina:

- **1/2 kašicice**kima u prahu
- **malo sveže rendanog**umbira
- **1 kašicica**soli
- **1 prstohvat** mlevenog crnog bibera
- **1/2 kašicice**cimeta
- **1/2 kašicice**korijandera u prahu
- **1/2 kašicice** rendanog orašcica
- **1/4 kašicica**mlevenih karanfilica
- **1 prstohvat**cili papricice
- **1 prstohvat**slacice

Za pripremu Maklube:

- **2**pileca bataka sa karabatakom iskošteni
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **2** krompira
- **100 g**graška
- **150 g**pirinca
- **1** kocka za kokošiju supu
- **1 l**hladne vode

Priprema

Priprema zacina: Sve zacine staviti u blender i usitniti. Dobijeni prah sipati u teglicu. Ako imate umbir u prahu dodajte i njega, ja sam malo narendala svežeg.

Maklube: 2 pileca iskoštena bataka, batake iseci na manje parcice, dodati Ras El Hanout zacin 1 kašiku ulja, dobro promešati. Pokriti sa pvc folijom i ostaviti u frižider da prenoci da bi meso poprimilo sve mirise i ukuse zacina.

Priprema povrca: Luk, šargarepu, krompir, grašak ocistiti i oprati. U dublji tiganj sipati 2 kašike ulja pa staviti luk i šargarepu i ispržiti.

Izvaditi ispržen luk šargarepu pa u isti taj tiganj staviti krompir i njega ispržiti.

Zatim ispržiti i grašak. U isti taj tiganj dodati pilece meso i propržiti ga. Zatim u tiganj staviti i pirinac i kokošiju kocku za supu propržiti.

Pristupiti slaganju maklube.

Nacin slaganja maklube: na dno dublje šerpe staviti kašiku ulja, staviti meso, luk, šargarepu, grašak.

Sve to fino pokriti sa krompirom.

Dodati proprženi pirinac pa špatulom dobro pritisnuti pirinac poravnati i sipati 1 litar hladne vode. Dodati malo suvog biljnog zacina po ukusu.

Staviti na ringlu ali skroz smanjiti temperaturu ringle, Maklube se krcka na laganoj vatri 40 minuta.

Kad sva voda ispari iz šerpe jelo je gotovo.

Ostaviti gotovo jelo 5 minuta da se prohladi. Zatim uzeti veci ravan tanjir, pa sa tanjirom pokriti šerpu, i okrenuti naopacke. Ostaviti 2-3 minuta tako, pa lagano podignuti prevrnutu šerpu.

Oko maklube servirati sezonsku salatu i uživati u ukusu.

Savet

Maklube u prevodu znai prevrnuto, naopake jelo to je Tursko Orijentalno jelo. Posebna draž ovog jela je nain serviranja i konzumiranja, zajedniko jedenje iz posude u kojoj je servirano spremljeno gotovo jelo. Maklube se može spremati sa svim vrstama mesa ja sam se odluila za piletinu.