

Marokanski Jagnjeci Tažin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 patlidžan isecen na kolutove
- **600** gjagnjecih rebarca
- 2 crvene cili papricice
- **500 ml** bistre supe
- **3** kašikemarokanskog zacina*
- svež timijan
- 2 lista lorbera
- **1 (425 g) konzerva** paradajza
- rukohvat spanaca
- **1** crveni luk, iseckan
- **2** cenabelog luka, iseckan
- **1** crvena babura

Marokanski zacin:

- **1 kafena kašikamlevenog kima**
- **1 kafena kašikamlevenog umbira**
- **1** kašicicasoli
- **1/2 kafene kašikemlevenog cimeta**
- **3/4** kašicicemlevenog bibera
- **1/2** kašicicemlevenog korijandera
- **1/2** kašicicekajenskog bibera
- **1/2** kašicice najgvirca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Spremimo meso, luk i beli luk. Utrljamo marokanski zacin. U tažin na malo ulja sipamo 2/3 mesa i luk. Stavimo malo timijana i 1 lorberov list. Stavimo seckanu baburu. Zatim dodamo i nasecenu tikvicu, paradajz, ostatak jagnecih rebarca i luk. Sada dolazi patlidžan i na vrh spanac. Ulijemo bistru supu i poklopimo.

U rerni na 220 stepeni krckamo oko 1,5 sat. Služimo npr. sa kuvenim pirincem.

Ovako.

Savet

Probala sam ranije jela iz Tažina, ali ga nisam imala, do skoro kad sam ga dobila na poklon i naravno odmah rešila da ga isprobam. Koja idelana posuda za svaku domaćicu, onda kada nema dovoljnog vremena da provede mnogo vremena u kuhinji ali ipak želi da iskombinuje nešto posebno i ukusno Ja sam se ovoga puta odluila za ovaj marokanski recept ali jasno je da se ovde mogu spremati raznorazna jela Red po red slagano meso zaini, povre. Onda poklopimo i ekamo. Ja sam koristila gotov marokanski zain. Ako želite sami da ga napravitegore sam izlistala koji zaini su vam potrebni.